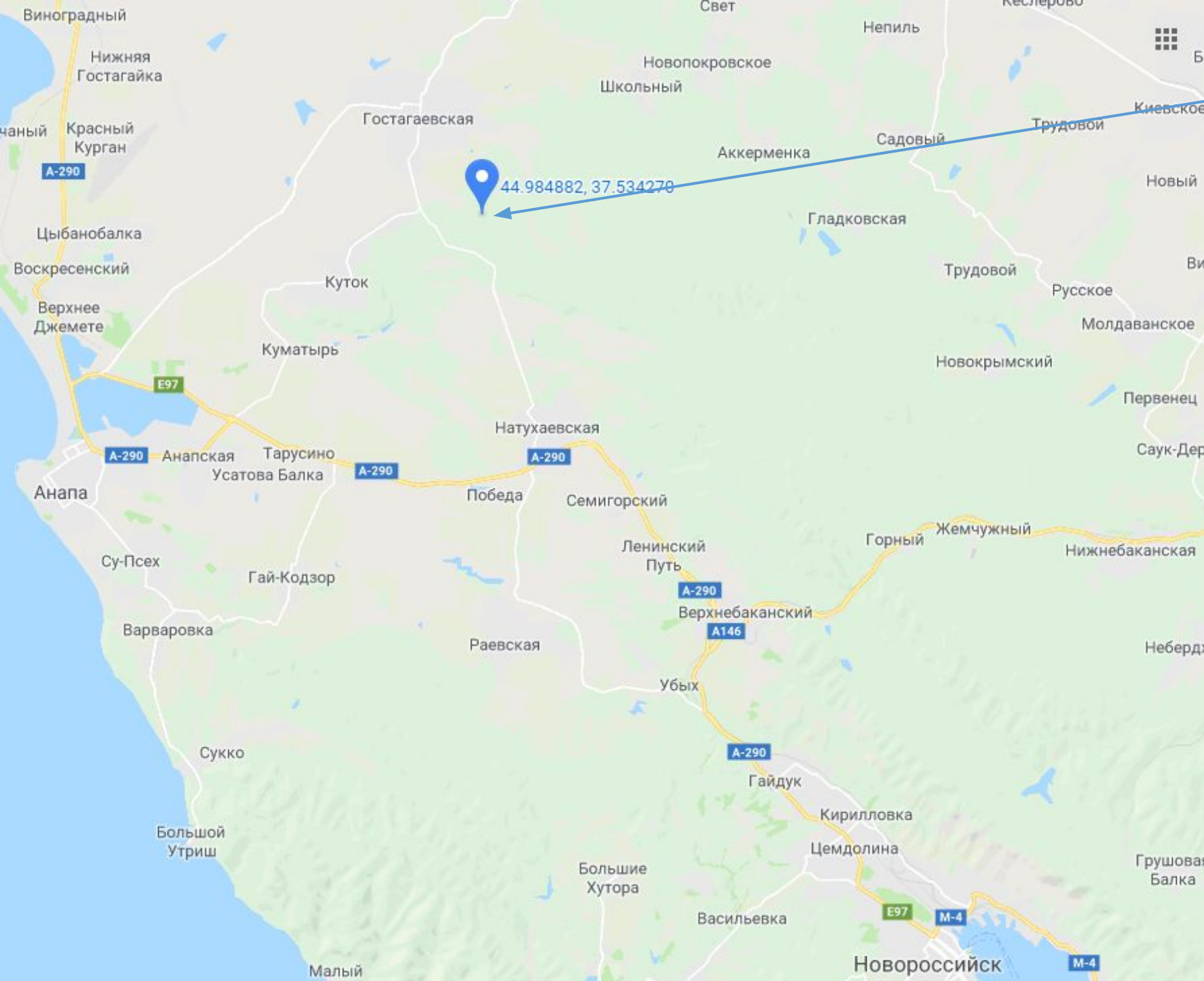


Галицкий & Галицкий





Галицкий ≠ Галицкий





Галицкий и Галицкий

Регион: **Кубань, Анапа (станция Гостагаевская)**

Площадь виноградников: **68 га**

Производство: **66 000 бут. в год**

- Осень 2016 года – точка отсчета винодельни «Галицкий и Галицкий»
- Виноградники общей площадью 68 га расположены в предгорьях Кавказа в уникальном месте – на границе заповедника «Красная Горка», у станции Гостагаевская и в 10-ти км. от Черного моря.
- Уникальная экосистема, сформированная окружающим виноградники лесом, горами и близостью Черного моря.
- Многообразие почв на разных участках (известняк, глина, мергель) и различные микроклиматические условия
- За виноградники и производство вин «Галицкий и Галицкий» отвечает Алексей Толстой, один из лучших российских виноделов, известный собственными винами «Усадьба Маркотх»

ГАЛИЦКИЙ & ГАЛИЦКИЙ





Полный ассортимент Галицкий и Галицкий



Рислинг



Совиньон Блан



Шардоне



Ballet Blanc
Балет Блан



Розе



Пино Нуар



Каберне
Совиньон



Мерло



Cosaque
Казак



Два варианта написания :

1. Производитель / Название вина.
2. Название вина / Производитель.

Белые:

Галицкий и Галицкий. Шардоне Красная Горка.
Galitskiy & Galitskiy. Chardonnay Krasnaya Gorka.

Галицкий и Галицкий. Совиньон Блан Красная Горка. Склон Скумпийка.
Galitskiy & Galitskiy. Sauvignon Blanc Krasnaya Gorka. Skumpiyka Hillside.
* указание склона в винной карте желательно, но не является обязательным.

Галицкий и Галицкий. Рислинг Красная Горка. Склон Васюрин бугор.
Galitskiy & Galitskiy. Riesling Krasnaya Gorka. Vasiurin bugor Hillside.
* указание склона в винной карте желательно, но не является обязательным.

Галицкий и Галицкий. Розе Красная Горка.
Galitskiy & Galitskiy. Rosé Krasnaya Gorka.

Красные:

Галицкий и Галицкий. Пино Нуар Красная Горка. Западный склон Лысой горы.
Galitskiy & Galitskiy. Pinot Noir Krasnaya Gorka. Lysaya gora Westside.
* указание склона в винной карте желательно, но не является обязательным.

Галицкий и Галицкий. Мерло Красная Горка. Западный склон Лысой горы.
Galitskiy & Galitskiy. Merlot Krasnaya Gorka. Lysaya gora Westside.
* указание склона в винной карте желательно, но не является обязательным.

Галицкий и Галицкий. Каберне Совиньон Красная Горка. Западный склон Лысой горы.
Galitskiy & Galitskiy. Cabernet Sauvignon Krasnaya Gorka. Lysaya gora Westside.
• указание склона в винной карте желательно, но не является обязательным.

rus - 1. Галицкий и Галицкий. Cosaque Красная Горка. Продолжение.
rus - 2. Галицкий и Галицкий. Казак Красная Горка. Продолжение.
Galitskiy & Galitskiy. Cosaque Krasnaya Gorka. Sequel.
* русскоязычное написание - вариант rus-1 или rus-2 - выбор за торговой точкой.

** слова "Продолжение / Sequel" в винной карте желательны, но не являются обязательными.



ГАЛИЦКИЙ & ГАЛИЦКИЙ



Ballet Blanc / Балет Блан Красная Горка

Белое, сухое, 13%

50% рислинг рейнский- сталь

30% Шардоне (25% сталь/ 5% бочка дубовая)

20% Совиньон блан- сталь



Раздельная уборка и виуификация каждого из сортов.

Для рислинга и совблана брожение в стали t* 18-19 C*. Для Шардоне 19-20 C*, частично в стали частично в бургундский пьесах из французского дуба, 2-ой пассаж. В бочках проводится полная малолактика.

Выдержка на осадке с регулярным батоннажем в течении 11 мес.

Отдых в бутылке более 3 мес перед началом оформления и продаж.

Цвет вина светло-соломенный с бледно-лимонным оттенком.

В аромате свежие ягоды и фрукты : яблоко, абрикос, зелёный крыжовник; полевые травы и весенние цветы. Вкус вина легкий, с освежающей кислотностью, солоноватый с минеральным финишем (мокрые камни, створки моллюсков). Тело вина воздушное, почти невесомое.

Послевкусие яркое, долгое с оттенками белых фруктов.

«Балет блан это альтер-эго Cosaque! Казак - брутально, мощно, самобытно- мужское вино. Ballet Blanc- минерально, утонченно, воздушно!»

Ballet Blanc - суть нашего терруара в белом проявлении. Яркое вино!»

- комментарий от Алексея Толстого



ГАЛИЦКИЙ « ГАЛИЦКИЙ



Совиньон Блан Красная Горка

Белое, сухое, 13%

Совиньон Блан 100%

Склон Скумпийка , южная экспозиция

Ручной сбор. Предварительное охлаждение и криомацерация ягод перед прессованием.

Ферментация с стальной емкости с регулярным баттонажем.



Рислинг Красная Горка

ГАЛИЦКИЙ « ГАЛИЦКИЙ



Рислинг Красная Горка

Белое, сухое, 13%

Рислинг 100%

Склон Скупийка , склон Васюрин Бугор
Южная экспозиция

Выдержка в течение 11 месяцев на осадке в ёмкостях из нержавеющей стали с регулярным баттонажем.

Ручной сбор, тщательный триаж (сортировка ягод), криомацерация в пневматическом прессе (настаивание ягод при холодных температурах) в течение 4 часов. Ферментация в течение 14 дней в ёмкостях из нержавеющей стали при температурах 18-19° С.



Шардоне Красная Горка

Белое, сухое, 13%

Рислинг 100%

Склон Скуппийка , склон Васюрин Бугор
Южная экспозиция

Ручной сбор. Предварительное охлаждение, гребнеотделение и криомацерация перед прессованием.
Ферментация: 60% от объёма – сталь без последующей малолактики, 40% по типу «а-ля бургиньон» в дубовых бочках объёмом 228 литров с малолактикой.



Розе Галицкий и Галицкий

Сортовой состав: Каберне совиньон - 70 %, Мерло – 10%, Пино нуар - 10%, Цимлянский черный – 10%

Год урожая 2019, Тираж 6.300 бут. 13% алк.

Особенности винификации:

Ручной сбор. Охлаждение винограда до +5 градусов Цельсия. Раздельная переработка. Гребнеотделение с последующим дроблением ягод. Холодная мацерация в прессе в течение 2 часов. Отбор самотёка и деликатное прессование в атмосфере азота. Стабуляж – 50% объёма в течение 15 дней, при температуре +2 градуса Цельсия. Выдержка 8 месяцев на тонком дрожжевом осадке.



Пино Нуар

Склон Лысая Гора

Пино Нуар: год посадки 2010, 3 га, формировка 2-плечий кордон, западная экспозиция, плотность посадки 3.333 лоз/га.

Склон Джавага:

Пино Нуар: год посадки 2017, 4,2 га, формировка 1-плечий гюйо, южная экспозиция, плотность посадки 4.450 лоз/га.

выдержка во французском дубе (60%), и в стали (40%)



ГАЛИЦКИЙ * ГАЛИЦКИЙ



Мерло Красная Горка
Красное, сухое, 13%
Мерло 100%

Склон Лысая Гора, с верхнего участка в 4 га с западной экспозиций

Ручной сбор. Деликатное гребнеотделение, предварительная мацерация при прохладной температуре .
Финификация в стали, выдержка: в 500-литровых тонно из французского дуба (2/3 объема) , и в новых барриках (1/3 объема) в течение 12 мес .



Каберне Совиньон Красная Горка

Красное, сухое, 13%

Каберне Совиньон 100%

Склон Лысая Гора, западная экспозиция
год посадки 2010 , 2 верхних участка в 7,5 га

Выдержка в новых барриках из французского, кавказского, американского и иберийского дуба в течение 12 месяцев – 2/3 от общего объёма и в новых тонно, объёмом 500 литров из французского дуба те же 12 месяцев – 1/3 от общего объёма



COSAQUE / КАЗАК

Сортовой состав: Каберне совиньон - 60%, Мерло – 24%, Цимлянский чёрный - 10%, Красностоп Золотовский - 6%.

Красностоп Золотовский: склон Лысая Гора
год посадки 2014, 3 га, формировка 2-плечий гюйо,
южная экспозиция,
Каберне с нижнего участка склона Лысая Гора

Выдержка в новых тонно объёмом 500 литров из французского дуба в течение 12 месяцев – 50% от общего объёма и в новых барриках из французского, кавказского и иберийского дуба объёмом 225 литров те же 12 месяцев – 50% от общего объёма.

COSAQUE Продолжение – вторая партия с чуть другим сортовым составом. Эксперимент винодела. Стилистика аналогична первому релизу Казака.