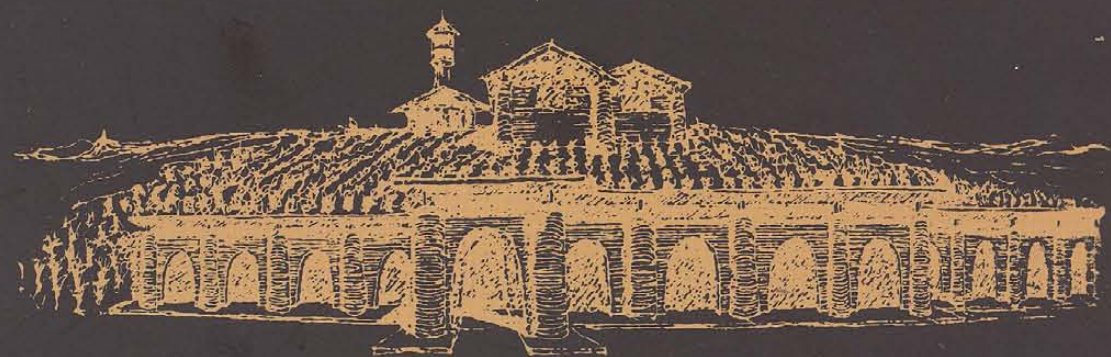


RIOJA
HEREDAD UGARTE
百年珈帝
西班牙国宝级酒庄

珈帝家族的酿酒历史始于1870年，莫迪特·珈帝 (Modesto Ugarte) 开始在西班牙里奥哈种植葡萄，1989年他的孙子维多利亚·埃古伦·珈帝 (Victorino Eguren Ugarte) 在里奥哈建立新的庄园，这就是我们今天看到的珈帝庄园。

经历了四代人的精耕细作，珈帝庄园将现代科技与传统酿酒工艺相结合，酿造出举世闻名稀世佳酿，已成为西班牙皇室特供酒，是当今西班牙最好的葡萄酒之一。光绪年间，该家族的葡萄酒曾作为西班牙皇室回赠的小礼品，随清朝的使者团漂洋过海到达神州大地。

事隔130多年，珈帝家族，重临中国。如今，它不再甘于默默流传在云端之上，而期待着将那特有的香气、饱满的酒体、丰富的层次一一展现在世人面前。



desde
1870
HEREDAD UGARTE
RIOJA

RIOJA
HEREDAD UGARTE
百年珈帝
西班牙国宝级酒庄



RIOJA HEREDAD UGARTE

百年珈帝 西班牙国宝级酒庄



Anastasio 珈帝·百年至尊 百年老树

葡萄树种植年份	1912年
葡萄品种	100%Tempranillo添帕尼优
年产量	5525瓶
酿造方式	采用生物有机法种植，纯手工传统工艺酿造，10个月橡木桶陈酿。
品酒笔记	葡萄酒颜色呈现深樱桃红，带有令人回味的咖啡、少许鞍树和温柏树混合所产生的特有的强烈香气，饱满的酒体且富有细腻的结构。层次丰富复杂，回味悠长令人叹为观止。

罗伯特·帕克 评分 (R.P.) : 94



Martin Cendoya 珈帝·老树1900 百年老树

级别	Reserva 珍藏
葡萄树种植年份	1900—1915年
葡萄品种	80%Tempranillo添帕尼优 15%Graciano格拉西亚诺 5%Mazuelo佳丽酿
酿造方式	14个月橡木桶陈酿，22个月瓶中陈酿。
品酒笔记	深褐色的酒体。非常浓郁的果香、烤面包香和香草的香味。丰富的果香味和经过橡木桶的充分陈酿，酒体丰满，结构和谐紧密。单宁柔滑，堪称酒中极品。

2006蒙多潘尼优葡萄酒大赛金奖
2006布鲁塞尔世界葡萄酒大赛金奖
2007蒙德斯葡萄酒大赛金奖
2009醒酒器杂志 金奖

罗伯特·帕克 评分 (R.P.) : 92



Cedula Real 珈帝·1953

级别	Gran Reserva 特级珍藏，只有少数极好的年份才会酿造的等级，而且需要得到当地政府的许可。
葡萄树种植年份	1953年
葡萄品种	90%Tempranillo添帕尼优 10%Mazuelo佳丽酿
酿造方式	24个月橡木桶陈酿，36个月瓶中陈酿，采用传统蛋清澄清。
品酒笔记	像樱桃的果核般的红色。香气浓郁，具有香草、干葡萄和花束的混合香气。优雅、细腻、温柔的葡萄酒。



Dominio de Ugarde 珈帝·1965

级别	Reserva 珍藏
葡萄树种植年份	1965年
葡萄品种	95%Tempranillo添帕尼优 5%Graciano格拉西亚诺
酿造方式	12个月橡木桶陈酿，24个月瓶中陈酿。
品酒笔记	未成熟的红色水果。丰富的香气，经过非常优质的橡木桶陈酿而成的成果。平衡的酒体和坚实的单宁。

2006布鲁塞尔世界葡萄酒大赛银奖
2007醒酒器杂志 铜奖
2007蒙德斯葡萄酒大赛银奖



Heredad Ugarde 珈帝·1970

级别	Crianza 陈酿
葡萄树种植年份	1970年
葡萄品种	92%Tempranillo添帕尼优 8%Garnacha歌海纳
酿造方式	5个月橡木桶陈酿，6个月瓶中陈酿。
品酒笔记	像刚刚成熟的水果香味。柔和的单宁另它在年轻时期也易于入口，后味长久芳香。

2006蒙多潘尼优葡萄酒大赛金奖



Ugarde 珈帝·经典干红

级别	DOC优质法定产区酒 年份酒
葡萄树种植年份	1985年
葡萄品种	80%Tempranillo添帕尼优 20%Garnacha歌海纳
酿造方式	采用美国橡木桶陈酿。
品酒笔记	呈现深樱桃红颜色。充满水果香气与贵族木材、香草和烤面包混合香味，复杂而优雅。入口柔和圆滑。