

时光的醇香



时光在前移，杜罗河畔一片葡萄果累累。
时间在慢行，葡萄原汁渐渐陈酿成红酒。
白天与夜晚，陪伴法国橡木桶中的佳酿，年年与月月，瓶中静卧培育着顶端美酒。
此刻，请您品尝享用时光的醇香。



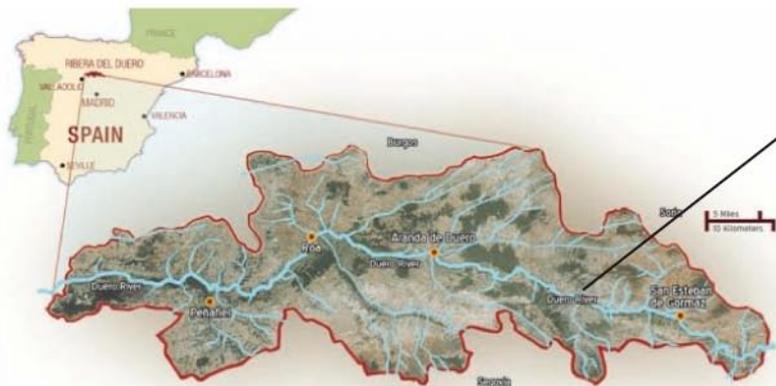
优良质地-独特品位-传统工艺-现代技术

1- 酒庄的历史，规划和现状

”瓦尔德威纳斯酒庄”建立于1999年，它的前身是几个自产自销农产品的公司，种植多种农作物，拥有葡萄园，并经营环保产品。最大的”米拉塔股份无限公司”是一个传统的家族式企业，从事农业，种植葡萄已有两百多年的历史。上述这些公司有一个规划，计划进一步发展他们公司的业务，决定创建一个酒庄，利用优良的传统酿造工艺，结合最先进的现代化技术，竭尽全力把”瓦尔德威纳斯酒庄”办成一个具有个性特色，遐迩闻名的酒庄。

驱车在索利亚省与布尔戈斯省之间，随处可见大小不等的葡萄园，那就是国家法定的”利贝拉·杜罗D.O. 葡萄酒产区”。内有不少小产区，”兰加德杜罗”就是其中的一个，它有着悠久的葡萄种植和葡萄酒酿造的传统，它的历史可追溯到公元一世纪罗马帝国统治时期，当时这个产区名叫”兰加塞贡蒂亚”。这里海拔850米以上，土壤是卵石沙砾土，葡萄园里百年以上的葡萄树藤比比皆是，甚至不乏19世纪末欧洲葡萄蚜虫灾害前的葡萄园。”瓦尔德威纳斯酒庄”就在”兰加德杜罗葡萄酒产区”的中心地段，拥有22公顷的葡萄园，我们的这个开发项目规模虽然小，但真可以称得上是一个了不起的项目！

说它小是因为酒庄占地少，葡萄园面积小，说它了不起是因为小规模生产，易于集中力量精心酿造，采用先进的现代化技术，加之优越的地理位置，拥有老齡的葡萄树藤，适合产出优质葡萄的土壤，扩大种植新品种的葡萄植株，这一系列因素保证可以酿造出独特的高端红葡萄酒。

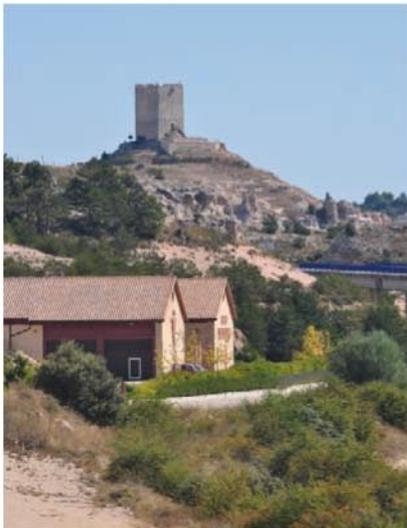


法国的酿造工艺与杜罗河红酒产区的自然条件



“瓦尔德威纳斯酒庄”拥有传统的工艺，采用法国波尔多高端红酒的酿造方法。凭借我们庄园所处的地理位置，海拔高度，气候条件，土地品质，科学选用适合上述诸多条件的优良葡萄品种，毫无疑问，自然可以酿造出优质红酒，创建当今名牌。”瓦尔德威纳斯酒庄”应用多种现代化酿造技术，自动调节温度湿度，自动控制空气流通，电子监控红酒酿造全过程，从发酵到陈酿精确跟踪，每项操作极其干净卫生。这一切更加确保了我们的红酒的口碑非常完美，酒质闻名遐迩，是名副其实的高端美酒。

除了上述诸多因素，“瓦尔德威纳斯酒庄”红酒的顶级品质还应归功于拥有一支高水平的专业技术队伍，他们在葡萄园里细心栽培管理葡萄藤株，在酿酒车间精心培育陈酿桶中瓶内的原酒。因此，我们生产的红酒质地高端，与众不同，在“利贝拉·杜罗D.O. 葡萄酒产区”可谓是独秀一枝，独一无二。





传承法国波尔多的酿酒经验，凭借杜罗河产区的独特土壤结构

炎热的夏天



严寒的冬天



冷热交替与葡萄果实的成熟， 卵石沙砾与葡萄树藤



2- 葡萄园风土

我们酒庄位于索利亚省的西部边境，与布尔戈斯省交界，属于”兰加德杜罗葡萄酒产区”。

我们葡萄园的土壤是由卵石，沙砾和有机物泥土构成，具有良好的排水性能，益于葡萄树往深层扎根，还有贫瘠的卵石沙土有利于葡萄生长，最大限度地浓缩葡萄果浆的糖分。

在我们的葡萄园里，可以看到轻微倾斜的斜坡，采集阳光的时间又长又充足。





时间在向前推移，昔日的葡萄园在扩大。

850米的海拔高度，大陆性的气候条件，昼夜温度变化的巨大，甚至可达25度之差，年降水量中等偏下，在“利贝拉·杜罗D.O. 葡萄酒产区”，这些天时的优越条件促使葡萄成熟期比别的地区长，天时地利造就了我们的红酒酒体尤为浑厚，酒醇尤为浓郁。



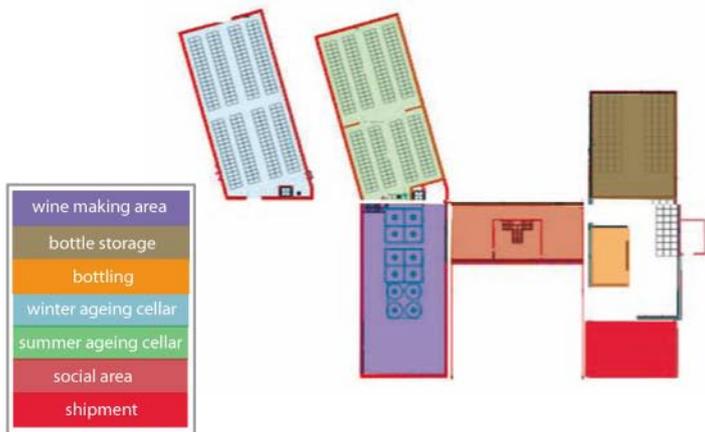
卵石白天吸收太阳的光热，晚上把热量散发到葡萄园，在葡萄收获季节来临前，保护了葡萄树藤，免受夜间寒冷的侵袭。

“瓦尔德威纳斯酒庄”注重加强护理老龄葡萄树，尤其是对那些百年以上的“老寿星树藤”，采取特别的田间管理和卫生防范措施，保证履行我们提出的保质保量供应市场的诺言。

自动调节温度，湿度和通风。



3- 酒厂



酒厂主体办公大楼位居中央，内设技术和行政两大部门。三个各自独立但与主楼相通的车间位于主楼两侧：发酵车间，陈酿车间和灌装车间

三个车间内各具配套设备，与自动空调，压力供水，热水输送，以及酒厂内红酒运输等装置相连。

为了掌控酿造各环节是否按原先设定的指标执行，每个车间，仓库或储藏室配有电脑，温度和湿度标准参数都存档在电脑里，供专业人员备用。

整个酒厂的通风，温度和湿度，按白日和晚间的不同需求，由电脑自动控制。



用于发酵，熟化这道工序的厂房里，我们看到大木桶和钢筋水泥柜。

陈酿车间分两部分，上下两层相叠，下面一层在地下，可免受夏天炎热高温的侵袭，上面一层在地面，通过四堵墙壁和屋顶，可接受冬日太阳的光热。



严格剔除不合标准的葡萄，留在树藤上的葡萄 串量少，葡萄颗粒小，保证没有伤疤。



4- 收获葡萄

对于“瓦尔德威纳斯酒庄”来说，整整一年在葡萄园精心管理，收获葡萄那是一年辛勤劳动中的最后一项农活。

我们的园艺师精心跟踪，监管葡萄成长的每一个环节，从修剪枝条到挑选葡萄颗粒，一丝不苟，仅仅留取最好质地的葡萄果实，这就是我们所追求的最佳目标。在葡萄成熟期的最后阶段，园艺师们对每一块葡萄园地，甚至每一行葡萄树藤，进行细心观察检查，并根据当年的气象数据，在确知葡萄果实完全成熟的前提下，择日开始收获季节，采摘葡萄。





经过多次精心挑选，葡萄颗粒个个干净卫生。



按片采摘葡萄，一小片一小片地进行，人工挑选优质葡萄果实。在运输过程中，为了避免因葡萄本身重量压坏葡萄颗粒，每只筐最多只能放置14公斤的葡萄串，这样也便于卸货。

在严格精心挑选之后，葡萄运到酒厂之前，我们葡萄园的园艺总监着手进行第二次检查挑选。

最后，在挑选台上，进行第三次检查，葡萄串逐一仔细查看，凡是不符合卫生检疫标准的，没有完全熟透的葡萄果实，一律被剔除。

漫长的陈酿过程；时间酿就了醇香。 波尔多古老传统的酿酒工艺和现代化的酿造新技术



5- 发酵和陈酿

我们的葡萄酒有别于其它D. O. 产区的红酒，我们的红酒与众不同，因为我们完全传承了法国波尔多的传统酿造工艺，这就是诸多关键因素中的其中一个。

我们酒庄采用波尔多的传统酿造技术，充分利用我们本土优良葡萄品种的特点，生产出优质葡萄原酒，从而酿造出独一无二的高端红酒。

“瓦尔德威纳斯酒庄”拥有现代化的酿酒技术，在整个酿造过程中，严格监控每一个生产环节。

精心优选葡萄颗粒后，把葡萄放入用法国橡木制作的大桶内，酒厂技师们调节适宜温度，采取相应特别措施，经过一定的天数后，桶内的葡萄原汁散发出浓浓果香。然后，开始发酵，这一过程将持续相当多的天数，每天需要搅拌桶内发酵中的葡萄原汁和葡萄皮渣，通过冷却水管不断调节桶内温度。

下一道工序是对发酵后的原酒加以品尝，根据品尝的结果酌情采取相应措施，延长原酒在桶内的熟化发酵时间，一般需要30天左右的时间，这是我们酒庄特有的酿酒工艺，是我们与别的酒庄不同之处。





岁岁月月，在橡木桶中陈酿；时间酿就了醇香。

上一道工序结束后，先预热放置法国橡木桶的车间，然后把红酒灌注在新的橡木桶内，将进行第二次发酵。二次发酵完成后，把红酒灌装到陈酿车间。

佳酿红葡萄酒需要陈酿12个月，珍藏红葡萄酒需要陈酿18个月。在整个陈酿期间，为了避免红酒与空气接触，橡木桶必须天天保持饱和状态；为了保证红酒纯净无杂质，酒体壮实，必须定期换桶，从一只橡木桶灌装到另一只桶内，用高压热水清洗消毒橡木桶，这些工序都得挪动橡木桶。因此，陈酿车间里的橡木桶应分两层叠放，这种排列方式便于挪动操作。



年复一年，在瓶中静卧培育；时间酿就了醇香。 

红酒要在橡木桶内陈酿培育，汲取因橡木而产生的各种复杂水果香草味儿。在这期间，陈酿车间的温度，湿度和通风数据永远控制在适宜的范围内。



最后，酿成的红葡萄酒被注入到大木桶里，然后把红酒输送到瓶装车间装瓶，在这里需要瓶中静卧48个月或96个月，始终保持适宜的温度，湿度和通风状态。



Extra flor
54 mm

6 - Enologists

Emmanuel IVARS ENCINAS

Apdo. 205 09400 Aranda de Duero Burgos - España

Né le 26 Juillet 1971 à Longué – Jumelles (Saumur), Vallée de la Loire, France

Études de Viticulture et d'oenologie à:

- Montreuil. Bellay (Vallée de la Loire) France.
- Màcon (Bourgogne) France.

Diplomé en commerce international à TECOMAH (Paris)

Formation technique réalisé en différents domaines répartis sur le territoire français:

- Vallée de la Loire
- Bourgogne
- Beaujolais
- Champagne

Je suis arrivé en Espagne, a la Ribera del Duero, pendant les vendanges 1992.

J'ai travaillé comme oenologue dans différentes caves de la région jusqu'en 2000.

Titulaire du diplôme d'oenologue de l'État Espagnol, je me suis mis à mon compte cette même année comme conseiller technique de différentes caves de la région de Castilla y León, avec les Appellations d'Origines Controlées suivantes:

- Ribera del Duero
- Rueda
- Cigales
- Arlanza
- Vinos de la Tierra de Castilla y León

Je comence a développer le Project de Bodegas Valdeviñas depuis 2000 avec l'appui de Mr. Georges Pauli, prestigieux oenologue français pour élaborer des vins rouges de grande garde dans la Ribera del Duero.



GEORGES PAULI

160 COURS DU MEDOC 33300 BORDEAUX

Né à ELNE tout près de PERPIGNAN (Pyrénées Orientales) le 24 janvier 1944. Études supérieures ont été faites à l'E.N.I.T.A. de Bordeaux (Ecole Nationale des Ingénieurs des Techniques Agricoles) et à l'Institut d'oenologie de 1965 à 1968. Depuis 1966, Jean CORDIER a assuré ma formation pratique au sein de ses propriétés. Je suis entré comme responsable de la production au Château TALBOT (Saint-Julien) en 1971 pour devenir en 1978 Directeur technique des Domaines CORDIER.

Maire de Saint-Julien-Bevechevelle depuis Mars 2001.

Membre depuis 1982 de la commission technique du C.I.V.B. (Comité Interprofessionnel des vins de Bordeaux).

Expert agricole et foncier depuis 1993, et agréé auprès des tribunaux depuis 1er janvier 1999.

INTERVENTIONS TECHNIQUES de la PLANTATION à la MISE en BOUTELLE

BORDEAUX	Château GRUAUD-LAROSE depuis 1978 2eme cru classé de Médoc	80 ha
	Château CALON SEGUR depuis 1996 2eme cru classé de Médoc	80 ha
	Château CANTEMERLE depuis 1981 5eme cru classé de Médoc	70 ha
	Château TOURTEAU CHOLLET depuis 2001 1° Côtes et Bx Supérieur	52 ha
	Château GRAND LARTIGUE depuis 2001 Saint-Emilion	5 ha
	Château LE JURAT/HAUT CORBIN depuis 1983 St-Emilion grand cru	14 ha
	Château HAUT PONTET depuis 1993 Saint Emilion grand cru	5 ha
	Château L'AFAURIE-PEYRAGUEY depuis 1978 1erclu classé Sauternes	45 ha
	Château LILIAN-LADOUYS depuis 1995 cru bourgeois de Médoc	45 ha
LANGUEDOC et PROVENCE	Château SIGALAS-RABAUD depuis 1995 1erclu classé Sauternes	14 ha
	Château CAILLOU D'ARTHUS depuis 1997 Saint-Emilion grand cru	8 ha
	Groupe SAINT-AURIOL à Léignan depuis 2002	100 ha
ESPAGNE	Domaine LES ROUGEATS à Montirat depuis 2002	50 ha
ETRANGERS	BODEGAS VALDEVIÑAS depuis 2002	28 ha
	MONTANA WINES en NEW ZELANDE depuis 1991	300 ha
	MORGENHOF Afrique du Sud depuis 2000	100 ha



时光。。。让我们的葡萄酒变得越来越醇



7 - 奖项



- Zarcillo 2009
- Mirat 2004
- 金奖



- Cinve 2011
- Tinar de Mirat 2004
- 金奖



- Cinve 2011
- Mirat 2003 reserva
- 金奖



- Perswijn 2012
- Mirat 2004 reserva
- 获奖者



- Mundus Vini 2012
- Mirat 2004
- 金奖



- Mundus Vini 2012
- Tinar de Mirat 2004
- 金奖



- Les Citadelles du vin 2012
- Mirat 2003 reserva
- 银奖



- Les Citadelles du vin 2012
- Tinar de Mirat 2004
- 金奖



- Decanter 2013
- Mirat 2004 reserva
- 银奖



- Conc. Mond. Bruxelles 2013
- Mirat 2004 gran reserva
- 金奖



- Bacchus 2014
- Mirat 2004 gran reserva
- 金奖



- Sélections Mondiales 2014
- Mirat 2004 reserva
- 金奖



- Sélections Mondiales 2014
- Tinar de Mirat 2004
- 银奖



- Bacchus 2015
- Mirat 2004 reserva
- 金奖



- Bacchus 2015
- Tinar de Mirat 2004
- 银奖



时光。。。持续的提高我们葡萄酒的品质



- Tempranillos al mundo 2015
- Tinar de Mirat 2005
- 银奖



- Tastings 2015
- Mirat 2004 reserva
- 金奖



- Tastings 2015
- Tinar de Mirat 2004
- 银奖



- Bacchus 2016
- Tinar de Mirat 2005
- 金奖



- Bacchus 2016
- Mirat 2005 reserva
- 银奖



- Les Citadelles du vin 2016
- Mirat 2005 reserva
- 金奖



- AWC Vienna 2017
- MIRAT 2005 gran reserva
- 金奖



- AWC Vienna 2017
- MIRAT 2009 reserva
- 金奖



- AWC Vienna 2017
- TINAR de MIRAT 2005
- 金奖



- Les Citadelles du vin 2017
- MIRAT 2005 gran reserva
- 银奖



- Mundus Vini 2018
- MIRAT 2005 gran reserva
- 金奖
- Best of Show Ribera del Duero

MIRAT 2003 Reserva - l.v 2010 - 90 p / JP 2012 - 90 p / R 2013 - 92 p

MIRAT 2004 Reserva - l.v 2010 - 92 p / IWC 2011 - 90 p / m.v. 2012 - 93 p / R 2013 - 93 p / JP 2013 - 90 p /
G.Gourmet 14 - 95 p / Meininger 2014 - 92 p / Tasting 2015 - 94 p / Essentielle Vino! 2017 - 95 p

TINAR DE MIRAT 2004 - R 2013 - 90 p / JP 2013 - 90 p / Perswijn Seleccionado 2017

MIRAT 2005 Gran Reserva - G.Gourmet 2017 - 95 p / Perswijn Seleccionado 2017

MIRAT 2005 Reserva - G.Gourmet 2017 - 92 p / P.Ballesteros MW (Decanter) - 94 p / G.Peñín 17 - 90p / G.Repsol 2018 - 93 p

TINAR DE MIRAT 2005 - G.Repsol 2017 - 90 p

MIRAT 2009 Reserva - G.Repsol 2018 - 93 p

8- Wines

Les bons vins, quand ils sont jeunes, possèdent une variété complexe d'acides et de sucres de minéraux, de pigmentation, de tanins et tous types de composés et de saveurs. Il faut seulement du temps pour que les arômes primaires dérivés du raisin, et les secondaires provenant de la fermentation et du bois, s'harmonisent et développent le bouquet caractéristique de la maturité. Le vin naît, grandit, vieillit et finit par mourir. La capacité de vieillissement en bouteille est le secret des grands vins. La différence entre les grands vins et les vins plus simples, se fait, selon l'aptitude à prolonger le vieillissement, tout en améliorant de manière continue ses qualités.

En bouteille, les tanins qui sont présents en grande quantité dans nos vins, continuent de réagir avec les pigments et les acides pour former de nouvelles molécules et de nouveaux composés qui finalement, en partie, précipitent. Au fur et à mesure qu'il vieillit, le vin change de couleur et perd l'astringence, il gagne en complexité bien qu'il produit aussi quelques sédiments.

Le Mirat et le Tinar de Mirat continuent de s'améliorer en ce moment dans les bouteilles qui reposent en silence dans le cimetière de la cave à température et humidité constante.

C'est ainsi que nous obtenons la "Saveur du temps", avec le temps que les vignes ont vieilli. Avec le temps utilisé pour prolonger l'élaboration. Avec le temps passé pour que nos vins évoluent lentement et vieillissent en barriques de chêne français et en bouteille, pour obtenir la maturité d'un grand vin avec beaucoup de patience.

Mirat 2001 陈酿 *reserva*

酿酒原料是100%的优质葡萄品种“丹魄”葡萄树藤都是“兰加德杜罗”，产区百年以上树龄的老藤。葡萄收获年份是2001年，日期是10月第2个星期，收获时的气温为摄氏10-12度，第一次发酵是在大木桶中进行，发酵温度调控在合适的温度中，持续时间8天，第二次发酵和陈酿是在新的法国橡木桶内进行，持续时间长达14个月，红酒的酒精度数为14度。

观酒，呈浓郁深红色，晶莹剔透，色调适中，富含香醇。

闻酒，一股裹着咖啡，果糖和可可混合而成的甜香，阵阵散向四周；转圈摇晃一下酒杯，浓重的熟透水果味儿，顿时扑鼻而来，杏子，金苹果和葡萄干的香气四溢，高雅而浓郁。

品酒，入口少许，顿觉尽情享受，渴望已久，终于如愿以偿，醇香纯正细腻高贵，口感余味悠长，回味儿无穷，令人陶醉。

我们的这款酒堪称顶端红酒，陈酿工艺顶级，红酒档次高雅。建议您在摄氏15-17度开瓶，醒酒后品尝，充分享用高贵美酒的品质。最佳搭配的佳肴：z红肉，野味，肉酱，奶酶，甜点等等。



Mirat 2003 陈酿 *reserva*

酿酒原料是100%的优质葡萄品种“丹魄”，葡萄树藤都是“兰加德杜罗”，产区80年以上树龄的老藤。葡萄收获年份是2003年，日期是10月3号，4号，收获时的气温为20—21摄氏度，第一次发酵是在大木桶中进行，发酵温度调控在合适的温度中，第二次发酵和陈酿是在新的法国橡木桶内进行，持续时间长达18个月。

2003年是一个特别复杂的年份，那年十分干旱，极度炎热。但是，在收获季节前，气候条件相当的好，昼夜温差相当的大，葡萄果实的成熟程度非常完美。因此，2003年我们酿造的红葡萄酒质地超乎寻常的优良。

观酒，呈显深樱桃红，透着抢眼的紫蓝色调。

闻酒，一股浓郁醇香扑鼻而来。

品酒，入口少许，满口果香味儿，醇香纯正细腻高贵，酒体坚实完美。



Mirat 2004 陈酿 *reserva*

酿酒原料是100%的优质葡萄品种“丹魄”，老龄葡萄树藤的树龄都在80年以上。葡萄收获年份是2004年，日期是10月1号至3号，收获时的气温是摄氏23—24度，第一次发酵是在大木桶中进行，发酵温度调控在合适的温度中，第二次发酵和陈酿是在新的法国橡木桶内进行，持续时间长达18个月。

2004年是特佳年份，对葡萄生长特别有利，整个夏天的昼夜温差相当的大，尤其是收获季节前一个月，白日与夜晚温差大得出奇。

由于天时恩赐了极佳的有利条件，酿造出的红酒优质顶级。我们的红酒酒体坚实浑厚，生命力强劲，尤为突出的是它具有复杂的多种果香。

观酒，呈显深樱桃红，透着抢眼的紫蓝色调。

闻酒，一股甜甜的成熟的果香扑鼻而来。

品酒，酒体坚实，单宁完美。



Tinar de Mirat 选择 2004 selección

酿酒原料是100%的优质葡萄品种“丹魄”，我们的葡萄园位于海拔840米的高地上，那是一块洪水冲积成的砾石卵石砂土。葡萄收获年份是2004年，日期是9月27号至29号，收获时的气温为摄氏19—20度，第一次发酵是在钢筋水泥柜中进行，发酵温度调控在合适的温度中。第二次发酵和陈酿是在1年的法国橡木桶内进行，陈酿14个月。

2004年的气候条件很特别，白日与夜晚的气温差距很大，由于庄园所在的葡萄园地处高原地带，昼夜温差异常巨大。

观酒，呈显浓郁深樱桃红色。

闻酒，浓浓的水果芬芳中，弥漫着可可豆和咖啡豆的甜香。

品酒，酒体坚实浑圆，醇香高雅。





Address: Ctra. N-122 km 245 - 42320. Langa de Duero (Soria). Spain.

Phone: +34 975 18 60 00- Fax: +34 975 18 60 12

www.valdevinas.es info@valdevinas.es