

Cakebread
Cellars



Cakebread Cellars

蛋糕麵包酒莊

國 家：USA

產 區：Napa Valley

INTRODUCE

蛋糕麵包酒莊(Cakebread Cellars Estate) 由Jack Cakebread及Dolores Cakebread夫婦創於1972年，緣起於Jack 幫Nathan Chroman拍攝“Treasury of American Wines”書中酒莊照片時，Jack拍攝了位於Napa Valley，Rutherford郡的酒莊Sturdivant Ranch，一時興起詢問莊主是否願意出售該酒莊，Sturdivant家族很快表明出售酒莊意願，Cakebread酒莊就因此誕生了。

Cakebread Cellars上市第一款酒，為1973年的Napa Valley Chardonnay (157箱)；1976年，酒莊首款Cabernet Sauvignon上市。酒莊1977年時邀請到Robert Mondavi的釀酒師作為顧問。Jack的兒子Bruce在1979年畢業於美國釀酒學頂尖學府：加州大學US Davis分校釀酒系，於當年加入酒莊，成為正式酒莊釀酒師，當年就替酒莊添置了5個可冷藏葡萄的釀酒槽，以便收成時葡萄可保持鮮度，大幅提升葡萄酒釀造過程的水準；1983年更導入中子探針(Neutron-Probe)科技，此科技以測量土壤含水量、提升乾燥的Napa谷地有效給水的灌溉系統。1998年購置Dancing Bear Ranch(跳舞熊莊園)，2002年為此酒莊「跳舞熊葡萄酒」系列旗艦酒生產的第一年。Wine Advocate給予2016年款Dancing Bear Ranch, Howell Mountain, 100分評價。

中實泰樂瓦
Les Terroirs de Chailease

禁止酒駕  飲酒過量，有害健康



Cakebread Cellars Merlot Napa Valley 2018

蛋糕麵包酒莊納帕谷地梅洛紅葡萄酒
2018

TECHNICAL INFORMATION

品 種：99.9% Merlot, 0.1% Cabernet Sauvignon

產 區：Napa Valley

規 格：750ml

TASTING NOTES

黑莓和黑櫻桃的香氣，襯托著碎石和紫羅蘭氣息。在口感上，濃郁的新鮮黑莓和黑李子由細膩的單寧支撐，跟明亮的酸度平衡。香氣四溢的濃郁黑櫻桃味和一絲礦物味使這款複雜而優雅的梅洛更加圓潤。

INTRODUCE

2018年生長季節以充沛的冬季降雨開始，灌溉了土壤。在整個夏季，穩定的葡萄藤生長和果實發育均衡。總體來說，這個年份比往常涼爽，葡萄完整熟成，酸度平衡，果味濃郁。

Napa Valley Merlot來自不同的葡萄園，從納帕谷東南角的Suscol Springs Ranch到Rutherford和Calistoga的葡萄園。Suscol Springs 是梅洛的獨特產地，它促使葡萄藤，結出更小、更濃縮的果實。每個葡萄園都出產不同且獨特的葡萄，造就了一款複雜、多層次的梅洛，大膽而優雅，同時又集中又新鮮。

來自各個葡萄園且不同批次的梅洛在夜間手工採摘，以保持涼爽的溫度和果實的完整性。這些批次在不銹鋼槽中發酵。發酵過程中溫和的淋皮方式萃取顏色、風味和單寧。這些葡萄酒在法國橡木桶(48% 新桶)中完成二次發酵，在那裡陳釀直至調合，最後再引入橡木桶中，以充分融合烤吐司和橡木的結構與豐富性跟成熟的水果香氣。

當葡萄完全成熟後，在夜間分批採摘葡萄，葡萄整串直接壓榨入槽中。然後轉移到法國橡木桶中進行發酵。一部分葡萄酒(4%)進行了乳酸發酵。葡萄酒在法國橡木桶(33% 新橡木桶)中陳釀8個月，定期攪桶以增強酒體和複雜性。

中實泰樂瓦
Les Terroirs de Chailease

禁止酒駕  飲酒過量，有害健康