

Cakebread
Cellars



Cakebread Cellars

蛋糕麵包酒莊

國 家：USA

產 區：Napa Valley

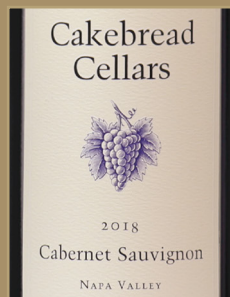
INTRODUCE

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 Cabernet Sauvignon, Napa 2018

蛋糕麵包酒莊納帕谷卡本內蘇維翁
紅葡萄酒2018

TECHNICAL INFORMATION

品 種：88.2% Cabernet Sauvignon, 6.2% Merlot, 3% Petit Verdot, 1.1% Syrah, 0.5% Malbec, 0.5% Cabernet Franc, 0.5%

產 區：Napa Valley

規 格：750ml

TASTING NOTES

成熟的黑莓和波森莓的香氣，帶有淡淡的黑巧克力和甜橡木香氣。口感上，深色水果與新鮮的酸度和豐富的單寧相平衡，尾韻悠長而優雅，帶有一絲礦物味。

INTRODUCE

2018年的生長季是完美年分。早春的雨水滋潤了土壤，葡萄在沒有高溫悠悠慢慢的夏季依照時間均勻的成熟。採收時不僅產量很高，而且質量也高。葡萄酒在法國橡木桶中陳釀17個月(55%新桶)，每個批次分別收穫、發酵和成熟，以最大限度地表達風土。

來自Cakebread Cellars精選葡萄園和位於山谷最好的Cabernet Sauvignon產區的優質家族葡萄園。長期與種植者密切合作確保每年從不同地點供應優質果實來源。這使得風格一致且複雜的Cabernet Sauvignon得以釀造不受影響，將山谷溫暖的北部地區鬱鬱蔥蔥的黑色水果和紮實的單寧與涼爽南部地區明亮果香和酸度相結合。

每批水果都是在晚上手工採摘，並在發酵前冷浸泡兩天，以提早萃取顏色、風味和單寧。在混調前將依桶陳，槽的尺寸、酵母菌株、發酵溫度和依造水果特性量身訂造的發酵槽分批進行發酵。2018年，葡萄酒在法國橡木桶中陳釀17個月，55%新桶。

中實泰樂瓦
Les Terroirs de Chailease

禁止酒駕  飲酒過量，有害健康