



DESDE 1859

BODEGAS DON CARLOS

WINES & LICOURS

www.bodegas-doncarlos.com

BIENVENIDO AL MUNDO DE LA
EXCELENCIA
欢迎来到卓越的世界

TEL: 132 4913 8053

EMAIL: carlosezponda@gmail.com

carlosezponda@bodegas-doncarlos.com

WEB: www.bodegas-doncarlos.com

ADD: 2406, JinLai Ge, Liling HuaTing Building,

No.22-30 JinSui Road,Zhujiang New Town,

GZ,510080,PR.China

TEL: 609 18 17/25

EMAIL: carlosezponda@gmail.com

carlosezponda@bodegas-doncarlos.com

WEB: www.bodegas-doncarlos.com

ADD: C/ Velazquez, 86 B

28006 Madrid/Spain

卡洛斯酒庄的历史可追溯至两个世纪以前，家族4代均从事葡萄酒的酿制。酒庄地处西班牙北部，靠近法国，是西班牙生产葡萄酒最好的区域。酒庄拥有100%的自有葡萄。其佳酿，珍藏和特级珍藏均荣获多项奖项。

温暖的西班牙是世界上重要的葡萄酒生产国之一。主要以红葡萄酒为主，也有相当出色的白葡萄酒和起泡酒Cava，当然还有著名的雪利酒Sherry，而且价格平易近人。如今，西班牙的酒厂越来越国际化和集团化，虽然西班牙不如法国某些产区酒庄那般的贵族化，但是我们喝的毕竟是酒本身，而不是喝以前的贵族的历史和故事。

西班牙也有一套法规来管制酒的质量。全国有50多个特许产区，即DO (Denominaciones de Origen)。特别是优秀的区域称D.O.C (Denominaciones de Origen Calificada)。第一个被列为D.O.C区的是Rioja，而比较普通的归纳为Vino de la Tierra,相当于法国的Vin de Pays,最基本的餐酒是Vino de Mesa,每一瓶特许产区的酒背后必须注明在酒庄的陈年时间，共有四种不同规定。西班牙目前是世界上葡萄种植面积最大的一个国家。葡萄品种非常多，已经有六百多个品种。但真正经常使用的品种只有18-20种。

目 录

我们的优质红酒

D.O.C CARIÑENA	5
Don Carlos Crianza 卡洛斯佳酿	6
Don Carlos Reserva 卡洛斯珍藏	7
Don Carlos Gran Reserva 卡洛斯特级珍藏	8
Don Carlos Blanco 卡洛斯白葡萄酒	9

D.O.C RIOJA	10
Luis XV Crianza 路易十五佳酿	11
Luis XV Reserva 路易十五珍藏	12
Luis XV Gran Reserva 路易十五特级珍藏	13
Luis XV Blanco 路易十五白葡萄酒	14

其他的品种DON CARLOS

Conac 白兰地酒	15
------------	----

包装

豪华高档木盒包装	16
豪华 高档纸盒包装	16

DESDE 1939
BODEGAS DON CARLOS
WINES & LICOURS

DON CARLOS

CARIÑENA





DON CARLOS

酒名: 卡洛新佳釀

葡萄品种: 40% 添百利路, 30% 歌海娜, 30% 西拉

年份: 2012

酒精度: 13.5%

产地: CARINENA

级别: 优质法定产区 D.O.C

橡木桶熟成: 6个月+12月的装瓶

荣获奖项:

- 2007: 金牌, Vinalies Internationales
- 2008: 银牌, Berliner Wein Trophy
- 2008: 银牌, Concours Mondial
- 2009: 金牌, Decanter
- 2009: 87分, Guia Peñin 2011
- 2010: 银牌, "Premios BACO 2011"
- 2011: 88.5分* (excellent value) Guia Peñin

品鉴贴士: 深红樱桃带紫罗兰色, 充盈着黑莓, 黑樱桃的强烈的成熟水果香味。口感醇滑, 酒体平衡, 丰满饱满, 余韵均衡持久。建议搭配红肉, 意大利面和奶酪。饮用温度适宜在 15°C。



DON CARLOS RESERVA 2008

酒名: 卡洛斯珍藏2008

葡萄品种: 60% 丹魄, 20%歌海娜, 20%赤霞珠

年份: 2008

酒精度: 13.5%

产地: CARINENA

级别: 优质法定产区D.O.C

橡木桶熟成: 6个月+12月的装瓶

荣获奖项:

- 2000: Quality Seal, Selections Mondiales des Vins
- 2002: 铜牌, Selections Mondiales des Vins
- 2006: 86分 Guia Peñin 2011
- 2007: 金牌, Berliner Wein Trophy 2011
- 2008: 金牌Berliner Wein Trophy 2011
- 2007: 铜牌International Wine Challenge 2011 - 2007: Gold Medal, concours Mondial de Bruxelles 2011
- 2007: 88分 Parker Points (rated 2011)
- 2008: 铜牌 2012, International Wine & Spirit
- 2008: 86.5分* (excellent value) Guia Peñin 2013 - 2008: Gold Medal, Berliner Wein Trophy 2011
- 2008: 金牌, concours Mondial de Bruxelles 2011
- 2008: "Commended" en International Wine Challenge 2011
- 2008: 87分 Parker Points (rated 2011)
- 2009: 铜牌, 2012, International Wine & Spirit
- 2009: 86.5分* (excellent value) Guia Penin 2013

葡萄酒士: 深宝石红酒体, 丰富的水果香气, 坚果, 香料, 甘草的清香扑鼻而来, 口感醇厚, 甜美精致加上诱人的水果味和良好的酸度让人更加体会到潘西利路 的芬芳。搭配烤肉, 野味和羔羊肉。适宜饮用温度16-19 C



DON CARLOS GRAN RESERVA

酒名: 卡洛斯特级珍藏

葡萄品种: 60% 添百利路, 20% 歌海娜, 20% 赤霞珠

年份: 2007

酒精度: 13.5%

产地: CARINENA

级别: 优质法定产区D.O.C

橡木桶熟成: 24个月的橡木桶+ 36个月的装瓶

荣获奖项:

- 2001 铜牌 International Wine Challenge 2010
- 2001 91分 Parker Points, June 2010
- 2001 铜牌 in InterVin International Wine Awards 2011 - Canada
- 2004 Medal Mundusvini 2010
- 2004 87分 Guia Penin 2011
- 2006 铜牌 International Wine Challenge 2011 - 2006 Gold Medal Berliner Wein Trophy 2011 - 2006 International Wine Challenge 2011 - London
- 2004 90分 Parker Points (rated 2011)
- 2007 铜牌 International Wine Challenge 2012
- 2008 88.5分* (excellent value) Guia Penin 2013

品酒贴士: 酒体呈深色调, 华丽的褐红色酒体被橘色调包裹。香味丰富并包含层次感, 兼具八月桂嗅香气, 烤坚果, 胡椒, 香草和香料香, 高贵神秘。入口极为顺滑, 酒体丰腴, 拥有很好的结构感。陈年的优雅的橡木味道伴随着野生浆果的香味。丰富的层次感, 尾韵带来一丝清新的葡萄香味, 让人回味无穷。搭配松露, 重口味的奶酪, 野味同烤羔羊。饮用温度建议在18°C左右。



DON CARLOS BLANCO

酒名: 卡洛斯白葡萄酒
葡萄品种: 100%马卡贝奥
年份: 2012
酒精度: 13.5%
产地: CARINENA
级别: 优质法定产区D.O.C
橡木桶熟成: 6个月

荣获奖项:

-1996 Vintage: 金牌, PremiosRadio Turismo, Madrid,
1997-1997 Vintage: 金牌, PremiosRadio Turismo, Madrid,
1998-2007 Vintage: 金牌, PremiosBaco, Valladolid
2008-2009 Vintage: 银牌, ConcoursMondialde Bruxelles
2010-2009 Vintage: 银牌, Selections MondialesQuebec, Canada 2010-2009 Vintage: Bronze Medal, Decanter
2010-2009 Vintage: 87分 GuiaPe?in
2011-2010 Vintage: 金牌, VinaliesInternational Paris,
2011-2010: "Commended" en International Wine Challenge
2011?London-2010 Vintage: 金牌, concoursMondialde Bruxelles
2011-2011 Vintage: 金牌 Vinalies
2012-2011 Vintage : 86.5分* (excellent value) GuiaPenin2013

品酒贴士: 草黄色中透着绿色, 苹果和菠萝的香气伴有花卉的回忆, 光滑, 轻柔,
与海鲜, 鱼, 肉酱相伴都是不错的选择, 饮用温度建议在7°C-10°C.

DESDE 1939
BODEGAS DON CARLOS
WINES & LICOURS

LUIS XV

RIOJA





LUIS XV CRIANZA

酒名：路易十五佳釀
葡萄品种：100% 添百利路，纯手工采摘
年份：2008
酒精度：13.5%
产地：RIOJA
级别：优质法定产区D.O.C
橡木桶熟成：15个月

荣获奖项：

1998 Vintage: 银牌 IV Concurso Nacional de vinos, Cordoba,
1999 - 1998 Vintage: 第一, 1998 Vintage Tasting, D.O. Cari?ena,
1999-2001 Vintage: 银牌, Concours Mondial, Brussels,
2002-2004 Vintage: 金牌, XI Concurso Nacional de vinos, Cordoba,
2005 - 2005 Vintage: 铜牌 XII Concurso Nacional de vinos, Cordoba,
2006 - 2005 Vintage: 银牌 Selecciones Mundiales de Vinos, Montr?al,
2007 - 2005 Vintage: 银牌 Vinalies Internationales, Paris,
2007 - 2006 Vintage: 银牌 International Wine Challenge, London,
2007 - 2006 Vintage: 铜牌 International Wine & Spirit Competition, London,
2007 - 2007 Vintage: 铜牌 International Wine & Spirit Competition, London,
2008 - 2007 Vintage: 金牌 Vinalies Internationales, Paris,
2008 - 2008 Vintage: 银牌 Berliner Wein Trophy,
2009 - 2008 Vintage: 银牌 Concours Mondial, Brussels,
2009 - 2009 Vintage: 金牌 Decanter
2010 - 2009 Vintage: 87分 Guia Penin
2011-2010 Vintage: 铜牌 in "Premios BACO 2011", Madrid-
2011 Vintage: 88 points and 5 * (excellent value) Guia Penin 2013

品酒贴士：深红宝石色，Sonsierra地区特有的红色水果香气和橡木桶的辛辣香，口感滋味醇厚，酒体丰满。淡淡香草同咖啡在口中交织呈现。建议搭配白肉或者红肉，各种烤肉（羊，猪肉，牛肉，野味，家禽）炖肉，米饭，豆类，蘑菇，重口味的熏或者蒸干酪。饮用温度建议在18℃。



LUIS XV RESERVA

酒名：路易十五珍藏

葡萄品种：100% 纳瓦利路，纯手工采摘

年份：2005

酒精度：13.5%

产地：RIOJA

级别：优质法定产区D.O.C

橡木桶熟成：12个月的橡木桶+ 24个月的装瓶

荣获奖项

-2008 Vintage: 铜牌, International Wine Challenge 2013

品酒贴士：深红宝石色。辛辣的灌木丛香气，伴随着苔藓，红莓和泥土气息。

口感：酒体密集饱满，柔和，极易入口，满口浸润酒香，随之而来的是甘草，香料和浆果香味一层一层在味蕾上交织展现，尾调悠长，持久。建议搭配白肉或者红肉，各种烤肉（羊，猪肉，牛肉，野味，家禽）炖肉，米饭，豆类，蘑菇，重口味的熏或者盐干酪。饮用温度建议在18°C左右。



LUIS XV GRAN RESERVA

酒名: 路易十五特级珍藏

葡萄品种: 100% 添百利路, 纯手工采摘

年份: 2001

酒精度: 13.5%

产地: RIOJA

级别: 优质法定产区D.O.C

橡木桶熟成: 24个月的橡木桶+ 36个月的装瓶

荣获奖项:

2007 Vintage: 银牌, International Wine Challenge 2013

品酒贴士: 深红宝石色。亚洲香料, 紫罗兰, 熏香以及果香味。

口感: 酒体如丝绸般顺滑, 醇厚细腻, 尾调修长, 持久。建议
搭配白肉或者红肉, 各种烤肉(羊, 猪肉, 牛肉, 野味, 家禽)
炖肉, 米饭, 豆类, 蘑菇, 重口味的熏或者蓝干酪。饮用温度
适宜在18°C左右。



LUIS XV BLANCO

酒名: 路易十五白葡萄酒

葡萄品种: 90%维奥妮, 10%玛尔维萨, 纯手工采摘

年份: 2011

酒精度: 13.5%

产地: RIOJA

级别: 优质法定产区D.O.C

橡木桶熟成: 6个月

品酒贴士: 浅黄色。混合着苹果, 柠檬和香蕉的水果香气。

口感呈现了酸度和酒精很好的平衡, 成熟水果的鲜味和舒服感萦绕其间。搭配海鲜, 鱼, 开胃菜。饮用温度适宜在6-8℃。

其他的品种
DON CARLOS
Conac 白兰地酒



BODEGAS DON CARLOS
LUJO EN TU COPA
杯 中 的 奢 华

