Familia Belasco
Desde 1831

貝拉斯可家族

貝拉斯可家族投身於葡萄酒的釀造延續了八個世代，直至 1980 年代末期，歷史悠久的貝拉斯可家族繼承人 Juan Ignacio Belasco 先生決心圓夢，要讓貝拉斯可家族成為高品質釀酒的第一把交椅。

秉持這樣的想法，Belasco 在古納瓦拉王國(Old Kingdom of Navarra)的首都 Olite 建立了皇家馬可酒莊(Bodegas Marco Real)。秉持著熱情和專業，貝拉斯可家族在各地建設了不同酒莊：Señorio de Andión (Spain, D.O. Navarra);Villaester (Spain, D.O. Toro);Viña del Sopié (Spain, D.O. Rueda);志願要探索並開創新的可能，貝拉斯可家族在南美洲阿根廷也設下了據點，Belasco de Baquedano (Argentina, Mendoza)。

貝拉斯可家族在釀酒界已經致力超過兩百個年頭，這個充滿傳統與歷史的家族將在葡萄酒界繼續榮耀！

BODEGAS MARCO REAL　SEÑORÍO DE ANDIÓN　VILLAESTER

VIÑA DEL SOPIÉ　BELASCO DE BAQUEDANO MENDOZA · ARGENTINA

Señorio de Andión '02　　6/木箱，750 ml/瓶

安達旗艦酒　　編號：ES 2511

酒色如美艷的櫻桃帶有紫紅色酒暈；熟透的紅莓果香氣層次豐富而優雅脫俗。活躍柔軟的單寧順口怡人；酒體紮實，餘韻悠長，是一支力道與優雅兼具的頂級好酒。

產區　西班牙 Spain , D.O. Navarra

酒莊　Señorio de Andión

酒精濃度　14.5 %

葡萄品種　Cabernet Sauvignon、Merlot、Tempranillo、Graciano

適飲溫度　17℃

釀造方式　限量釀造 49,975 瓶。葡萄選自酒莊中最古老、產量最低、生產週期最長的葡萄園。在黎明時分進行人工摘採，低溫運送至酒廠，在雙重水循環設備的水槽中發酵，並在 14℃環境下浸皮 5 天，接著升溫至 30℃進行高溫發酵。在法國橡木桶中保存 18 個月，確認最佳陳年時間，達到完美後才進行裝瓶。

得獎紀錄

1. Challenge International De Vin2008-**Gold Medal**
2. Zarcillo Awards 2007-**Silver Zarcillo** 銀牌獎
3. Peñin Guide of the Best Spanish Wine2010 榮獲 **91 分**
4. Chosen by Iberia Business 2008
5. Robert Parker 90+ (' 05)

Marco Real Reserva Familia ‘06

6/箱，750 ml/瓶

皇家馬可珍藏紅酒

編號：ES 2521

迷人的深櫻桃酒色；帶著複雜而濃郁的櫻桃果香，隱藏著覆盆莓與黑莓的清新氣息，最後帶出巧克力、咖啡與花蜜的特殊香味。新鮮、活躍、豐富的絕倫酒體混合著突出且多層次的水果味。

產區 西班牙 Spain , D.O. Navarra

酒莊 皇家馬可酒莊 Bodegas Marco Real S.A.

酒精濃度 14.5 %

葡萄品種 Tempranillo 50%、Cabernet Sauvignon 20%、Merlot 25% 、Graciano 5%

適飲溫度 18℃

釀造方式 在酒莊主人的私人葡萄園內進行釀造，根據不同的葡萄品種分別發酵，分別在法國新橡木桶內陳年18個月後按比例調配裝瓶,後在酒窖中儲存2年。

得獎紀錄 1.Tempranillos International Awards2010－**Gold Tempranillo**

2.Challenge International De Vin2010-**Silver Medal**

3.BUCCHUS 2010 － **Silver Medal**

4.Peñin Guide ofthe Best Spanish Wine2010 榮獲 **90 分**

5.Golden Guide － **93.5 分**

Marco Real Reserva ‘04

6/箱，750 ml/瓶

皇家馬可陳年紅酒

編號： ES 2531

兩年以上酒窖裡的醞釀，熟成的皇家馬可陳年紅酒帶有深紅石榴色並帶著紫紅色的光輝，和諧的多層次氣息更嗅得出成熟如果凍般豐厚的水果香氣。入口後豐富濃郁的酒體在嘴裡散開，帶著新橡木桶的特殊香氣，優雅的餘韻深長持久。

產區 西班牙 Spain ，D.O.Navarra

酒莊 皇家馬可酒莊 Bodegas Marco Real S.A.

酒精濃度 14.5 %

葡萄品種 Tempranillo 40%、Cabernet Sauvignon 30%、Merlot 30%

適飲溫度 18℃

釀造方式 經過 20 天的浸皮後在 28℃溫度下發酵，不同品種分開發酵，各種酒分別在法國波爾多橡木桶陳放 18 個月，期間三次換桶以去除沉澱物質。瓶裝後在酒窖中儲存一年。

得獎紀錄 Robert Parker **89** (’ 05)

Marco Real Crianza ‘06

6/箱，750 ml/瓶

皇家馬可精選紅酒

編號：ES 2541

深櫻桃色帶有紅寶石光芒的 Crianza 紅酒經過熟成後，散發濃郁的覆盆莓與嬌嫩欲滴的黑莓氣息，淡淡梅子與優雅的橡木風味。酒體濃郁單寧柔滑順口，餘韻持久怡人。

產區 西班牙 Spain ，D.O.Navarra

酒莊 皇家馬可酒莊 Bodegas Marco Real S.A.

酒精濃度 14.5 %

葡萄品種 Tempranillo 60%、Cabernet Sauvignon 40%

釀造方式 經過 20 天浸皮在 28℃溫度下發酵，不同品種分開發酵，分別在 225 公升美國橡木桶陳放 12 個月，兩次換桶去除沉澱物質。瓶裝後在酒窖中儲存一年。

得獎紀錄 Robert Parker Wine Advocate-榮獲 **88 分**

Marco Real Tempranillo ‘04

12/箱，750 ml/瓶

皇家馬可田帕尼優紅酒

編號： ES 2551

精選特級田帕尼優葡萄釀造而成，酒色深紅如寶石，香氣迷人散發洋李、香草的氣息與淡淡菸草與皮革幽香。

產區 西班牙 Spain ，D.O.Navarra
酒莊 皇家馬可酒莊 Bodegas Marco Real S.A.
酒精濃度 14 %
葡萄品種 Tempranillo 100%
適飲溫度 18℃
得獎紀錄 Wine Spectator **84** (’ 04)
Robert Parker **87** (’ 05) **88** (’ 03)

Marco Real Tinto ‘09

6/箱，750 ml/瓶

皇家馬可紅酒

編號： ES 2552

紅寶石酒色帶有神祕的紫羅蘭色澤，覆盆莓與草莓的醇美中帶有一絲李子的香氣，酒體協調，單寧平順。

產區 西班牙 Spain ，D.O.Navarra
酒莊 皇家馬可酒莊 Bodegas Marco Real S.A.
酒精濃度 13.5 %
葡萄品種 Tempranillo 55%、Merlot 45%
適飲溫度 16℃-18℃
釀造方式 浸皮 15 天後，溫度控制在 28℃進行酒精發酵。

HOMENAJE Tinto ‘09

12/箱，750 ml/瓶

豪門世家紅酒

編號： ES 2554

獨特的瓶身設計，顯露低調的時尚感。紫羅蘭色調的酒紅色，果香豐富濃郁，融合覆盆莓與草莓的芬芳，酒體平順協調，入喉後便能感受到如豪門世家般富裕和諧的悠揚後韻。

產區 西班牙 Spain ，D.O.Navarra
酒莊 皇家馬可酒莊 Bodegas Marco Real S.A.
酒精濃度 13.5 %
葡萄品種 Tempranillo 55% 、Cabernet Sauvignon 45%
適飲溫度 16℃
釀造方式 在特選的葡萄園摘採葡萄，在 28℃不鏽鋼桶內進行發酵，接著浸皮 15 天。

VILLAESTER

VILLAESTER '03

6/木箱，750 ml/瓶

威達特旗艦酒

編號： ES 2501

極度深沉的櫻桃紅色調帶著紅寶石色的酒暈，尊貴豐富的成熟紅莓果芳香揉合突出的橡木燒烤味道。酒體紮實，強勁的濃郁口感與果香伴隨著成熟的單寧在唇齒間慢慢化開，是一支值得專家珍藏的佳釀。

產區 西班牙 Spain ，D.O.Toro

酒莊 威達特酒莊 Villaester

酒精濃度 15 %

葡萄品種 Tinta de Toro 100%

適飲溫度 15℃-18℃

釀造方式 在一天最涼爽的時刻以手工摘採葡萄，去梗前再次人工篩選出健康且成熟的葡萄，發酵前在溫度 14℃的環境中浸皮 5 天，再慢慢升溫至 30℃進行酒精發酵，完成後再度浸皮 30 天以完整萃取果皮色素。接著存放在橡木桶內進行酵母發酵，最終調配後將葡萄酒存放在新法國橡木桶內 16 個月熟成。

得獎紀錄

1. Tempranillos Al Mundo2009International Awards **Golden Tempranillo**
2. BACCHUS 2008-**Silver Bacchus** 銀牌
3. Citadelles Du Vin2007-**Gold Medal** 葡萄酒城堡競賽 金牌
4. Mundus Vini2007-**Silver Medal**
5. Peñin Guide of the Best Spanish Wine2010-榮獲 **92 分**
6. Proensa Guide Of the Best Spanish Wines 榮獲 **95 分**
7. New Wine Values Saloon,New York-one of the 20 wines chosen
8. Robert Parker **91**

TAURUS Tinto Roble '05

12/箱，750 ml/瓶

金牛座紅酒

編號： ES 2542

帶著紫羅蘭酒暈的深櫻桃紅色，表現豐富，氣味融合黑莓與洋李的清新水果香氣與高級橡木的燒烤味。平衡而溫潤的果味與橡木帶出如絲般滑順悠遠的餘韻。

產區 西班牙 Spain ，D.O.Toro

酒莊 威達特酒莊 Villaester

酒精濃度 14 %

葡萄品種 Tinta de Toro100%

適飲溫度 17℃

釀酒方式 謹慎篩選出健康成熟的葡萄，十月第二周與第三周採收，在 28℃的不鏽鋼桶內發酵，接著浸皮 18 天，存放新法國橡木桶 4 個月。

得獎紀錄

1. International Wine and Spirit Competition 2008-**Silver Medal**
2. Robert Parker. Wine Advocate-榮獲 **88 points /Best Buy**
3. Stephen Tanzer-榮獲 **88 points**

CAMPUSTAURU　‘06

12/箱，750 ml/瓶

坎帕斯金牛座紅酒

編號： ES 2555

酒液呈紅寶石色澤的庭園精選紅酒散發出明顯且鮮活的紅莓果香氣。引以為傲的獨特果香舒服怡人，帶著清爽持久的餘韻。

產區　西班牙 Spain ，D.O.Toro
酒莊　威達特酒莊 Villaester
酒精濃度　13 %
葡萄品種　Tinta de Toro 100%
適飲溫度　17℃

TAURUS

Viña del Sopié Verdejo　‘09

VIÑA DEL SOPIÉ

12/箱，750 ml/瓶

蘇菲酒莊青葡萄白酒

編號：ES 2553

小麥般的金黃酒色，帶有淺淺一抹草綠色酒暈，熱帶檸檬芬芳有清新的花香，均衡酒體帶有圓潤且悠長果香餘韻。適合與蔬菜、米飯和海鮮搭配，同時也很適合當開胃酒。

產區　西班牙 Spain ，D.O.Rueda
酒莊　蘇菲酒莊 Viña del Sopié
酒精濃度　12.5 %
葡萄品種　Verdejo 100%（50 年老藤釀造）
適飲溫度　8℃-10℃
釀造方式　在溫度 12℃的環境中浸皮 24 小時以萃取最精華的芳香和味道。接著在 16℃的不鏽鋼桶內發酵 18 天，存放在桶內 2 個月熟成。

LLAMA　Malbec　‘04

12/箱，750 ml/瓶

駱馬美貝克精選紅酒

編號：AR 5001

深邃的櫻桃酒紅與紫羅蘭酒暈，豐富的櫻桃與藍莓果香融合陳年橡木桶散發出的隱約碳烤味，口感紮實均衡，入喉圓潤的果香與橡木味和諧順暢，餘韻悠長。

產地　阿根廷 Argentina
產區　Mendoza
酒莊　比拉斯哥酒莊 Belasco De Baquedano
酒精濃度　13.5 %
葡萄品種　Malbec 100%
適飲溫度　17℃
釀造方式　葡萄來自 1919 年栽植的老藤，四月的第 2、3 周採收，發酵過程在控溫 28℃的鋼桶內進行，接著浸皮 18 天，存放在全新法國橡木桶 6 個月。

BELASCO DE BAQUEDANO
MENDOZA • ARGENTINA

得獎紀錄
1. Robert Parket. Wine Advocate- **88 分**（’06）
2. SIBARITAS-**Best Malbec** in 2004.
3. Penge And Privatokonomi Magazine, Denmark-**Best wine** in 2006
4. Selections Mondiales Des Vins Canada-**Silver Medal** 銀牌
5. BACCHUS 2006-**Silver Medal** 銀牌
6. Mundus Vini 2006- **Quality Award**
7. Wine Spectator **83**（’04）