



西班牙 亞拉岡酒莊

亞拉岡酒莊的葡萄莊園占地 7,500 平方公尺，無論是在質量或數量上，皆擁有傲人的 Garnacha 老藤，他們說「Garnacha 是我們葡萄園裡的皇后，也帶來葡萄酒的靈魂」。亞拉岡酒莊盡心盡力、無微不至地照顧葡萄園，就是為了能夠收成最高品質的葡萄，來釀造醇美香濃的葡萄酒。

1984 年成立的亞拉岡酒莊以釀酒合作社的方式進行，規模極大，風格現代且均衡，為世界級的頂尖 Garnacha 紅酒產地。

Campo de Borja

意為「博爾哈原野」，葡萄種植區從北面與納瓦拉(Navarra)葡萄種植區的交界處向南延伸，而東側的葡萄園則分布在埃布羅河(Rio Ebro)南岸。該葡萄產區位於薩拉戈薩(Zaragoza)省境內，主要集中在阿爾貝塔(Albeta)和博爾哈(Borja)等地附近，地勢從蒙卡約山脈(Sierra del Moncayo)向東部下降。

歷史：“Campo de Borja”西文意為“Borja 的土地”，Borja 家族的先輩 Alfonso de Borja 曾是亞拉岡國王阿方索五世(Alfonso V)的秘書。做為一個獨立王國，亞拉岡在 1377 年與加泰隆尼亞(Catalunya)王國結盟前曾經控制西班牙東部的大部分地區，而其與加泰隆尼亞王國的聯合為建立統一的西班牙王國奠定了堅實的基礎。



早在羅馬人到來之前，該地區就已經開始釀製葡萄酒。中世紀時，當亞拉岡和加泰隆尼亞勢力強大之時，葡萄酒大受青睞。其後，相鄰的薩拉戈薩市(Zaragoza)對葡萄酒的需求主宰了當時的葡萄酒市場，而此地區的酒莊因而改變了經營方向，將生產的葡萄酒主要供應給薩拉戈薩式的咖啡館與酒吧。然而，自從坎波-德博爾哈於 1980 年獲得法定產區以來，就致力於向更多的消費者推廣此地優質的葡萄酒。

土壤：土壤為棕色，上層多沙，底層為石灰岩，很多地區分布著有助於排水的大石。葡萄種植區的海拔高度介於 300 公尺和 600 公尺之間，地勢由西向東下降。

氣候：大陸性特徵非常明顯，某些地區呈現半乾旱狀態，夏季非常炎熱，來自北方的乾燥冷風使此地冬天寒冷。

Crianza：至少在橡木桶中儲存六個月，並在酒瓶中儲存一段時間，直到第三年才可上市的葡萄酒。

Reserva：至少在橡木桶中儲存一年，並在酒瓶中儲藏一年，直到第四年才可上市的葡萄酒。

Gran Reserva：至少在橡木桶中儲存二年，並在酒瓶中儲藏三年，直到第六年才可上市的葡萄酒。



西班牙 亞拉岡酒莊

Coto Hayas Fagus '04/' 05
法哥旗艦酒

6/木箱，750 ml/瓶
編號：ES 2412



選用世界上最年長樹齡 50 年的老藤 Garnacha 葡萄，經過精雕細琢後的帝王之作。櫻桃酒紅及紅寶石般的酒量，辛香味與橡木桶陳釀出的香草芬芳，柔順的單寧與豐富的果香譜出和諧的口感。

酒精濃度 13.5%

葡萄品種 Garnacha 100%

適飲溫度 18°C-20°C

釀造方式 九月的第四周開始收成，使用傳統釀造法，在溫度 28°C 的不鏽鋼桶內發酵，接著浸皮三周，特選 1999, 2000, 及 2001 年的法國橡木桶存放。

得獎紀錄



1. International Wine Challenge Londres 2007- **Silver Medal**
2. Concurso Ciudad De Cordoba 2006- **Bronze Medal**
3. En International Wine Challenge Londres 2006 - 榮獲 **93 分**
4. Guis Peñin 2007- 榮獲 **92 分**
5. Robert Parker **88** ('04)

Coto Hayas Gran Reserva '02
海亞斯頂級陳年紅酒

6/箱，750 ml/瓶
編號：ES 2421



深邃而清澈閃耀的紅寶石色，複雜的多層次的香氣，充滿豐富的辛香味與醇美的果香，濃郁的香氣結合紮實的口感，酒體勻稱，餘韻悠久。

產區 Campo De Borja

酒精濃度 13.5 %

葡萄品種 Garnacha、Tempranillo、Cabernet Sauvignon

適飲溫度 18°C

Coto Hayas Garnacha Centenaria '08
海亞斯百年老藤格納希紅酒

6/箱，750 ml/瓶
編號：ES 2431



輕快的櫻桃紅，濃烈的香味，反映出在橡木桶釀造過程中帶來的特殊辛香味，口感圓潤，典雅均衡。

酒精濃度 13.5 %

葡萄品種

Garnacha

適飲溫度 18°C

產區特色 選用葡萄來自有百年歷史的葡萄園的老藤葡萄，釀造限量 10,000 瓶。

釀造方式 九月的第 4 周收成，使用傳統釀造法，在 28°C 的不鏽鋼桶內發酵，接著浸皮四周，存放美國橡木桶四個月。

得獎紀錄 Concurso Ciudad De Cordoba 2,006 。89 Points Guia Peñin 2,005 。
88 Points Guia Proensa 2,007 。89 Points Guia Proensa 2,006 。
Robert Parker **88** ('09) 。 Wine Spectator **86** ('08)



西班牙 亞拉岡酒莊

Coto Hayas Reserva '04

6/箱，750 ml/瓶

海亞斯陳年紅酒

編號：ES 2441



酒色深紅且鮮亮，多層次的香味由豐富的辛香味與醇美果實合成，口感滑順，單寧協調。

酒精濃度 13.5 %

葡萄品種 Garnacha 100%

適飲溫度 18°C-20°C

釀造方式 九月第2周開始採收，使用傳統釀造法，在28°C的不鏽鋼桶內發酵，接著浸皮15天，放入美國橡木桶14個月，後裝瓶存放最少24個月。

得獎紀錄 Zarzillo de Plata 2,007

Medalla de Oro Concurso Mundial Bruselas 2,007

91 Points Guía Peñin 2,005

Coto Hayas Moscatel

6/箱，500 ml/瓶

海亞斯甜酒

編號：ES 2481



麥穗田的金黃色，亮麗透徹的酒暈，強烈濃郁的香氣撲鼻而來，充滿力道的香氣，反映出Muscat葡萄的多樣特色，酒體均衡得體，和諧的甜度與柔順的餘韻搭配合宜。

酒精濃度 15 %

葡萄品種 Muscat(small grapes) 100%

適飲溫度 5°C-10°C

產地特色 釀製葡萄使用樹齡超過十年的Muscatel葡萄藤

釀造方式 九月第4周採收，浸皮20個小時。

得獎紀錄 Baco De Plata Union Española De Catadores 2,005

西班牙葡萄酒聯盟大賞 銀牌獎

Coto Hayas Tempranillo Cabernet '07

12/箱，750 ml/瓶

海亞斯田帕尼優卡本內紅酒

編號：ES 2452



深邃的酒紅色，酒暈是神祕的紫羅蘭色，豐富的果香與由橡木桶釀造產生的辛香味合成一體，多層次且均衡，酒體飽滿，給人舒服的口感。

酒精濃度 13.5 %

葡萄品種 Tempranillo 85%、Carbenet Sauvignon 15%

適飲溫度 17°C

產區特色 使用超過25年樹齡的Tempranillo葡萄藤，與超過10年樹齡的Cabernet Sauvignon葡萄藤。

釀造方式 九月第3周採收，使用傳統釀造法，在28°C的不鏽鋼桶內發酵，接著浸皮3周，放美國橡木桶4個月。



西班牙 亞拉岡酒莊

Coto Hayas Crianza '04/' 05
海亞斯精選紅酒

12/箱，750 ml/瓶
編號：ES 2451



紅寶石酒色與淡雅的紫色酒暈，果實的風味豐富，滿溢香辛料的氣味，與橡木氣味均勻融合，紮實單寧使口感十分協調。

酒精濃度 13 % 適飲溫度 18°C-20°C

葡萄品種 Garnacha 60%、Tempranillo 40%

產區特色 嚴選葡萄使用超過 30 年樹齡的 Garnacha 葡萄藤，與超過 20 年樹齡的 Tempranillo 葡萄藤。

釀造方式 九月第 2 周開始採收，使用傳統釀造法，在 28°C 的不鏽鋼桶內發酵，接著浸皮 15 天，放入美國橡木桶 9 個月，裝瓶後存放至少 12 個月。

得獎紀錄 Medalla De Bronce Concurso Mundial Bruselas 2,007

Coto Hayas Tinto '06/' 07
海亞斯紅酒

12/箱，750 ml/瓶
編號：ES 2461



嚴選葡萄使用超過四十年的葡萄樹，明亮清爽的櫻桃色和紫色酒暈，包含果實的豐富香味。單寧紮實的口感，是款不僅具有張力，也保留柔軟餘韻的紅酒。

酒精濃度 13%

葡萄品種 Garnacha 50%、Tempranillo 20%、Syrah 20%、Carbenet Sauvignon 10%

適飲溫度 16°C-18°C

產區特色 使用葡萄來自樹齡超過 40 年的 Garnacha，與超過 25 年樹齡的 Tempranillo，超過 10 年樹齡的 Syrah，與超過 10 年樹齡的 Cabernet。

釀造方式 九月第 3、4 周採收，使用傳統釀造法，在 25°C 的不鏽鋼桶內發酵，接著浸皮 8 天。

得獎紀錄 Wine Spectator 86 ('06) Best Values.WS 最佳價值酒款。

Patarrota Sangria
老船長紅酒

1,500ml ES 2471
750ml ES 2472



Sangria 酒的起源可追溯到古老時代的地中海沿岸，百年來美酒與水果相輔相成，因而誕生這款獨特的西班牙飲品。

沉穩深邃的酒紅色，巧妙地帶上紫羅蘭色的酒暈。醇美的果實芬芳撲鼻，同時散發出淡雅柑橘香，口感圓潤滑順帶有甜美的芳香，單寧適中，酒體均衡。

低酒精含量非常順口，是一般大眾接受度最高的果實酒，在筵席上廣受歡迎，充分適合所有場合。

包裝 1,500ml 6/箱 750ml 12/箱

酒精濃度 7 %

葡萄品種 Garnach 100%

適飲溫度 18°C-20°C