



BODEGAS

VITIS

TERRARUM

VITIS TERRARUM

梦想成真



西班牙最传统的葡萄酒酿造区之一，卡斯蒂利亚，也是维迪斯特拉卢姆的所在地。它是自 2000 年以来 VT 团队的工作和耐心的象征。他们追求着梦想，并将其扎根于这片土地。

为实现这个梦想，维迪斯特拉卢姆结合了自然、现代与传统，酿制出了高品质的葡萄酒。它们独特、高贵、时尚，产于自有庄园，其中酿酒师和风土条件扮演着至关重要的角色。酿酒专家兼负责人 Ricardo Graña 带领的 VT 团队在找到合适的农场，建立手工艺酒庄后，把在二十一世纪酿制原汁原味、独具特色、口感丰富的葡萄酒设定为 VT 团队的目标。



“堂吉诃德”的土地上

酒庄所选地就在卡斯蒂利亚高原的一片位置优越的沃土地段，位于塞万提斯之路的中心，桑卡拉河流的左岸，紧邻 Arenales de San Gregorio 市（雷阿尔城）。土地呈淡红色，具备种植最佳葡萄所特有的独一无二的条件。农场，也被称为葡萄园农区（pagos），位于 650 米的海拔高度，气候条件独特。从当地的添普兰尼洛到外来的西拉和赤霞珠，它们之间达到了完全的和谐。

酒庄完美地融入其环境，与土地本身的特性相协调。尽管它很现代性，但却保留了西班牙古建筑的风格。由于坐落在葡萄园的中心位置，葡萄园给酒庄提供生产原料，每日精心料理园区，直到八月采摘。

承诺与自然

葡萄树生长于一种淡红色的，由黏壤土、粘土、沙组成的土壤中。添普兰尼洛、赤霞珠和西拉品种组合的风土条件沉浸在大陆性气候条件下，温度为-10°C 至 40°C，降水量 300 - 400 毫米，在植物生长期平均年日照时间为 2500-2700 小时。在种植过程中只使用羊粪混合发酵的有机肥，而不是化肥和合成的化学肥料。既不用除草剂和杀虫剂，也不增加额外的灌溉，这是由于特定的土壤成份及对低产量效益的追求。采摘是在适宜时刻由手工完成的，既顾及到直觉因素（感觉），也考虑了技术因素（颜色、含糖量、酸度、pH 值）。





一切始于葡萄园

VT 的葡萄栽种与葡萄工艺学有着独特大胆的风格。以现代概念为出发点，打破了酿制葡萄酒固有的框架，而在农场使用生物动力栽培技术。在这里土壤与葡萄藤保持着一种平衡，不能改变土壤与生物（昆虫、鸟类、真菌、细菌等）的生活之间的关系。然后在酒庄通过传统酿酒方法，不使用如过滤、稳定等激进过程，将葡萄园的身份标志永远保存下来。

葡萄的选择通过三个过程来实现：第一次是在农场，在葡萄成熟之前，接着是在葡萄采摘季节，第三次是当果实被运送到酒庄，开始葡萄酒酿造时，也就是将葡萄果粒与葡萄枝梗分离。然后把整个浆果放到发酵罐中发酵 15 天左右。将葡萄酒从发酵罐中取出这一阶段完成后就开始乳酸发酵。

经过短暂的静置，葡萄酒开始在法国（阿列林区）橡木桶或美国橡木桶中陈酿。一旦超过保存时间立即装瓶，并继续其陈酿过程，直到达到最佳饮用时刻才装箱。

顶级葡萄酒

VT 葡萄酒受卡斯蒂利亚地区葡萄酒命名保护。产于独特的葡萄庄园，属于非 DO 特殊顶级葡萄酒(Vinos de Pago)，因为葡萄产于独特的风土条件；非 DO 特殊顶级的概念如同葡萄酒的起源，可以追溯到古埃及法老王时代。最近科学研究证实了由保存饮料的古代两耳细颈坛找到一些记载，诸如葡萄园产地、收获年份、葡萄品种和酿酒师等资料。

葡萄酒因自身优点被选入，在商业渠道方面更严格，具备国际声誉和认知度，并被列入权威性的帕克名单。

总之，在维迪斯特拉卢姆，葡萄酒的酿造是通过传统与时尚的结合来实现我们的梦想。在这里，葡萄酒艺术创造者的目的是要制成了一种特殊产品，将果实的特性与土地的类型融合在一起，酿造出了具备自身特点、个性化、独一无二的葡萄酒。



高品质葡萄酒

维迪斯特拉卢姆在葡萄酒的酿造中不使用技术，也不预定陈酿的时间。我们的目标是要酿造出一种能完全表达葡萄所赋予的复杂性和丰富性的红酒。毫无疑问，这是一个漫长而艰辛的过程。特别要强调的是每种葡萄酒以 750 毫升为计量，每年限量生产为 20000 瓶。



葡萄酒

维迪斯特拉卢姆-添普兰尼洛 2001

一种具有国际风格的高品质陈酿红酒，在独特的风土条件下以生物动力法栽培。

这种葡萄汁，最重要的就是反映了土地的真实性及精心酿制的过程。单品种葡萄酒，百分之百的添普兰尼洛，在历经法国阿列森林的橡木桶中陈酿 12 个月以及瓶中陈酿一年后，将个性化、复杂性和芳香性融为一体。



维迪斯特拉卢姆-赤霞珠 2005

第一大采用外来品种酿制的精品红酒，该品种种植于酒庄周围的自有庄园中。单品种葡萄酒，100%的赤霞珠，先在法国阿列林区的橡木桶中陈酿 12 个月，再在瓶中陈酿一年，特别突出了该品种最显著的特点与在陈酿中所表现出来的复杂性。



维迪斯特拉卢-西拉 2006

这是酒庄第三大优质葡萄酒，采用源自于中东的品种——100%西拉。如此著名的葡萄酒也产于法国（罗纳）或澳大利亚这些寒冷地区。现在 VITIS TERRARUM 利用本土相似的气候（气候干燥、高温、阳光充足）条件重新种植，栽培出的品种既传承了原有特色又赋予新的特点。由于精心培育，西拉品种具有的所有特点毫无保留地被保存下来。经过在美国橡木桶中陈酿 12 个月及瓶中陈酿一年后，表现出来的复杂性保留了西拉品种清新持续的特点。



维迪斯特拉卢姆-添普兰尼洛-赤霞珠 2003

个性化这个词恰恰更好地概括了 Vitis Terrarum 酒庄第一品种的特点，与 2003 年份酒相对应。这是一种陈酿红酒，种植于自有的葡萄庄园，以生物动力法栽培。由采摘于老葡萄树的添普兰尼洛(90%)和赤霞珠(10%)酿成，其中先在法国橡木桶和美国橡木桶中陈酿一年，再在瓶中静置十二个月。



