



Legacy for Generations on
El Camino de Santiago

西班牙-葡萄酒世界的沉睡巨人

西班牙擁有廣袤的土地和優異的氣候與風土，並擁有超過四千年的悠久釀造歷史。全國共有120萬公頃的葡萄園，是全世界葡萄種植面積最大的國家，超過60個不同的法定產區，葡萄酒產量世界第三。不僅是產量，西班牙人自由與充滿創造力的天性，結合悠久的釀酒文化與得天獨厚的自然條件，創造出優異深厚、結構複雜卻又新穎摩登的葡萄酒佳釀。





NAVARRA



納瓦拉法定產區

尼其酒莊位於西班牙納瓦拉法定產區 (D.O Navarra)，是西班牙釀酒歷史最久的產區之一，最早可以追溯到西元前2世紀。緊鄰著名的里奧哈東側，全區平均年雨量僅625毫米，日照充足，是相當優異的葡萄酒產區。

北臨庇里牛斯山 (Pyrenees)，南接埃布羅河 (Erbo)，那瓦拉產區受到三種不同的氣候影響：來自大西洋的海洋氣候，炎熱乾燥的大陸性氣候，以及地中海氣候。多樣的氣候與不同的土壤，成就此區能夠釀造從輕柔到渾厚，豐富多樣的各式葡萄酒佳釀。



VINOS D.O.

NAVARRA



NAVARRA



納瓦拉法定產區

產區內亦可根據氣候風土，分成下列四個子產區：

Ribera Baja 下河岸區

位於產區南端，是肥沃的沖積平原，受地中海氣候影響，乾燥炎熱少雨，是最熱的地區。土壤為肥沃的礫土或黏土，出產厚實酒體的丹魄紅酒。主要種植Tempranillo, Garnacha, Viura, Moscatel

Ribera Alta 上河岸區

位於產區中部軸紐，是面積最大的子產區，屬極端大陸性氣候，氣候向北逐漸溫和，中等酒體且多單寧，主要種植Tempranillo, Graciano, Chardonnay, Moscatel de Grano

Tierra de Estella 埃斯特拉區

大西洋海洋氣候影響，氣候較溫和潮濕，多山丘，為平均海拔最高的子產區。出產芬芳多礦物氣息、新鮮活潑的葡萄酒。主要種植Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Chardonnay.

Valdizarbe 瓦地薩波區

西面與北面受群山環繞並有Arga河流經，是最潮濕的一個子產區，氣候溫和，坡度較緩，釀造酒款多酸，主要種植Tempranillo, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay and Malvasia

Baja Montaña 下山谷區

位於比利牛斯山腳，擁有高海拔的充足日曬以及日夜溫差，釀造出的酒款擁有細緻怡人的高酸度，也是傳統顏色深厚的歌海娜紅酒的生產重鎮，主要種植Garnacha, Tempranillo



BODEGAS NEKEAS

尼其酒莊



尼其酒莊位於西班牙納瓦拉法定產區 (D.O Navarra) 最北側尼其山谷 (Nekeas Valley) 的Añorbe，由8個不同的家族共同成立於1989年，此地的釀造歷史最早可溯及15世紀。位於氣候冷涼的Valdizarbe子產區，尼其酒莊擁有多達40塊不同土壤與微型氣候的葡萄園，可以種植多種不同原生和國際品種，90%以上採用本地野生酵母，以自然、環保和永續方式釀造出平衡可口又深具陳年實力的紅酒與白酒；同時，得利於悠久的釀造歷史，酒莊擁有數塊80 – 130年歲的老藤葡萄園，可以釀造出複雜精巧的頂級葡萄酒。

酒莊介紹影片：<https://www.youtube.com/watch?v=PK7YnB-WCYk&t=50s>



BODEGAS NEKEAS

尼其酒莊

古早文獻記載超過五百年的釀造歷史

The earliest, dating from 1572, tells us that more than 142,000 litres of wine were produced in Añorbe.



BODEGAS NEKEAS

尼 其 酒 莊



尼其酒莊擁有西班牙北部絕佳的風土和種植條件：

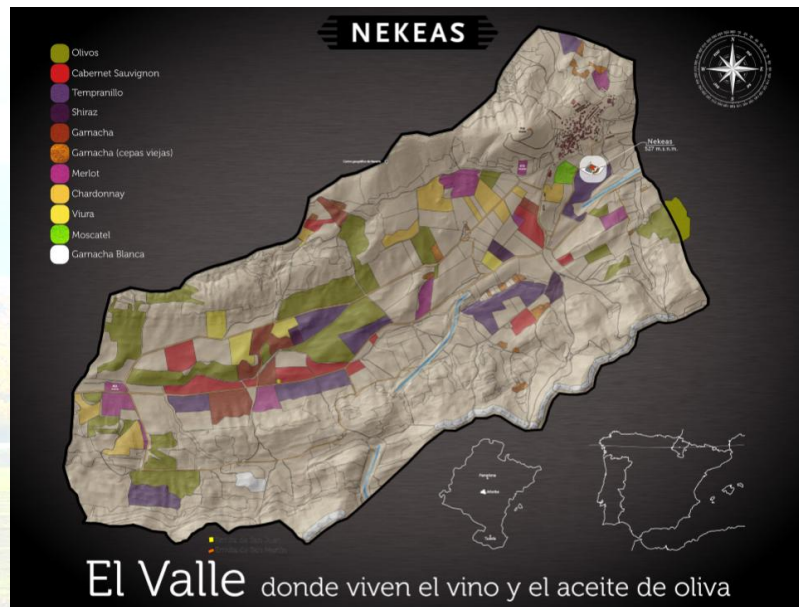
- 綿延的山脈做為天然屏障，阻擋北方大陸的強風
- 來自三種不同氣候的影響
 - ★地中海型氣候：來自Ebro河流域
 - ★大陸型氣候：來自內陸的影響
 - ★海洋型氣候：來自近大西洋的谷區
- 優異的葡萄園海拔與緯度
 - ★葡萄園高度海拔458-650公尺
 - ★經度與緯度：
42°39' 20" N / 001°42' 47" W
- 充足的日照(2600小時/年)和半乾燥氣候(560公釐年平均降雨量)

BODEGAS NEKEAS

尼其酒莊

尼其酒莊自有260公頃葡萄園，種植超過10種不同的葡萄品種

- 土壤：由黏土(clay)和少量的沙土(sand)和白堊質土壤(chalk)組成，貧瘠缺少有機質的特性促成葡萄持續向下紮根，得以產出風味複雜的優質葡萄。
- 葡萄樹齡：大部分的葡萄園於1989至1997年間種植；而釀造El Chaprral老藤歌海娜的葡萄園則是於1890-1930生長至今。
- 年產量：平均2,500-6,500 公斤/公頃



BODEGAS NEKEAS

尼其酒莊

樹齡超過一百年的老藤格納希 Old-vine Garnacha over 100 years old





NEKEAS

Old Vine Garnacha



NEKEAS

Cabernet Sauvignon

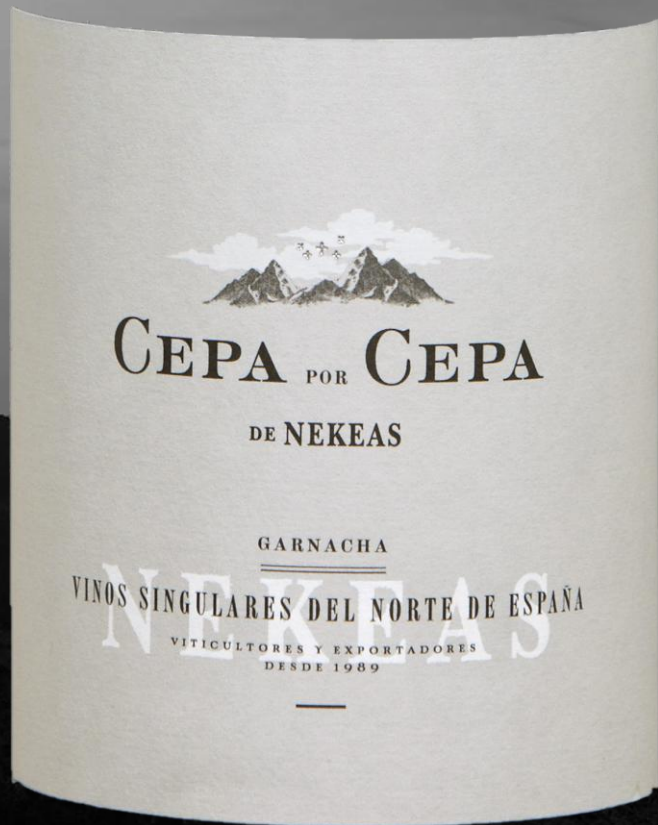


Tempranillo

Garnacha

Cabernet Sauvignon

Merlot



“在大西洋氣候的影響下，我們相信我們的**格納希葡萄**，是**西班牙的黑皮諾**’此話所言不假，酒莊的**Garnacha**酒款非常可口，擁有所有頂極歌海娜葡萄酒的特質-覆盆子與紅櫻桃風味和明亮的酸度，並擁有涼爽氣候典型的清脆果味”

- Adam Lechmere, *Decanter* 醇鑑

“In Garnacha, with an Atlantic influence, we believe we have the Pinot Noir of Spain.’ He’s not exaggerating: its Cepa x Cepa is lovely. It has all the hallmarks of great Garnacha – raspberry and red cherry and bright acidity – and a typically cool-climate crunchiness to the fruit.”



N e k e a s B l a n c o 尼 其 白 酒

來自風之谷的清新·生鮮絕配

產區：Navarra (D.O.), Spain 西班牙納瓦拉

品種：Viura 維奧娜、Chardonnay 夏多內

獎項與評分：

Tim Atkin-89 (2024)

Stephan Tanzer-89 (2013)

酒款簡介：

未經桶陳清新風格白酒；面南坡貧瘠土壤產出的Viura顆粒較小，香氣豐富且糖分集中；與高海拔陡坡產出Chardonnay的酸度均衡匹配。放血法(saignée method)取得兩種葡萄汁分別於不銹鋼槽發酵；未使用乳酸發酵。

香氣上帶有新鮮檸檬、青蘋果及鳳梨等熱帶水果，乾淨澄澈的口感帶有怡人酸度及礦石氣息，就像山谷間綿延的清風拂過唇齒之間。

配菜建議：

適合搭配帶殼海鮮如生蠔及龍蝦、刺身、壽司、白肉和羊奶芝士。



N e k e a s T i n t o 尼 其 紅 酒

來自風之穀的圓潤·百搭皆宜

產區：Navarra (D.O.), Spain 西班牙納瓦拉
品種：Merlot梅洛、Tempranillo田帕尼優

獎項與評分：
James Suckling-88 (2022)



酒款簡介：

未經桶陳清新風格紅酒；采面北坡面葡萄，日照充足以得飽滿且甜美的果實。不銹鋼槽低溫浸泡發酵，後乳酸發酵使風格更加圓潤。甜美香氣上帶有莓果、櫻桃、青草、香料、黑胡椒及果乾氣息；口感圓潤且富結構，尾韻黑色果味豐沛帶些許薄荷氣息。

品鑒影片：<https://www.youtube.com/watch?v=F2BSHjsVufA>

配菜建議：

適合搭配傳統西班牙小碟菜(Tapas)如煎烤精緻小點、甜椒、西班牙烘蛋等、蔬菜燉白肉、義大利面或是濃郁風格之飯料理。



Nekeas Tinto Cosecha 尼 其 漾 紅 酒

來自風之谷的甘爽·魚生也搭

產區：Navarra (D.O.), Spain 西班牙納瓦拉
品種：Garnacha格納希、Tempranillo田帕尼優

獎項與評分：
Tim Atkin-88 (2022)
James Suckling-88 (2022)

酒款簡介：
未經桶陳清新風格紅酒；采面北坡面葡萄，日照充足且葡萄風格多汁且清新。兩種葡萄汁分別於不銹鋼槽低溫浸泡發酵。
香氣上帶有黑櫻桃、野草莓等紅色漿果及李子等黑色漿果、糖漬水果、烤番茄、香料、黑胡椒及些許甘草氣息；口感圓潤甜美，尾韻清新並充滿漿果風味。

品鑒影片：<https://www.youtube.com/watch?v=UaI9wmX75wo>

配菜建議：
適合搭配濃郁風格或香料飯類料理，也適合搭配油脂豐富的魚肉料理，像是魚肉韃靼、壽司或生魚片。



El Rincón Blanco 琳 肯 桶 陳 白 酒

ANA 全日空機場貴賓室用酒

產區：Navarra (D.O.), Spain 西班牙納瓦拉
品種：Chardonnay夏多內

獎項與評分：

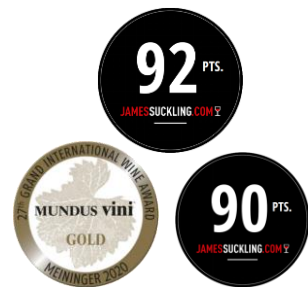
Tim Atkin-90 (2023)

Tim Atkin-93 (2022)

James Suckling-90 (2022)

James Suckling-92 (2020)

2020 Mundus Mini金牌 (2019)



酒款簡介：

來自Nekeas Valley最高海拔的葡萄園，介於600-650公尺排水良好的岩質土壤；酒精發酵於中度烘烤的精製法國橡木桶，並且於橡木桶內與酵母一起經3個月澄清與陳放，頻繁攪桶。

酒液呈明亮金黃色；香氣上帶有熱帶水果、金銀花、成熟蘋果，深層襯著木桶給予的悠悠香草氣息；口感柔美均衡，帶有細緻且綿長的豐滿果味及令人無窮回味的美妙酸度與礦物風味。

配菜建議：

適合搭配海鮮如生蠔牡蠣及龍蝦、白肉和羊奶芝士。

C u v é e A l l i e r 艾 莉 耶 白 酒

Meursault風格精緻Chardonnay白酒

產區：Navarra (D.O.), Spain 西班牙納瓦拉
品種：Chardonnay夏多內

獎項與評分：

納瓦拉最佳桶陳白葡萄酒 (2021)

Guña Peñín-90 (2017)

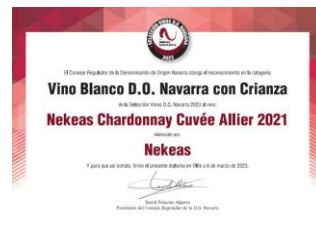
2019 Chardonnay Du Monde Challenge銀牌 (2017)

酒款簡介：

來自酒莊自有最佳夏多內葡萄園，單位產量極低，每英畝僅出產1.45公噸葡萄，於特別挑選，於法國Allier當地出產的橡木制桶中，與酵母一同陳放5-7個月。這款葡萄酒是木質氣息與果味相得益彰的典範，得益于精心挑選的Allier橡木桶，獨特的細緻橡木氣息賦予此酒細膩且饒富層次的表現。奶油水果、蜂蜜檸檬、些許橙皮、及成熟蘋果香氣；中等酒體，充滿可口水果風味、極佳地集中飽滿、澄透，且延伸著令人流連的美妙酸度與礦物風味。這是款精心釀造的布根地風格夏多內美酒。

配菜建議：

適合搭配海鮮如生蠔牡蠣及龍蝦、白肉和羊奶芝士。





25 VENDIMIAS

DE NEKEAS



CC 2020 - 2018 Vintage - Gold Medal - 93 pts.

GUÍAPEÑÍN

91
PTS

GP 2021 - 2018 Vintage - 91 pts.

GP 2020 - 2017 Vintage - 92 pts.

92
PTS

JAMESSUCKLING.COM

JS 2018 - 2017 Vintage - 91 pts.

91
PTS

I love the bright white-peach aroma and this is married to a properly dry palate that's quite sleek and very linear. The tannins on the palate give just enough structure to extend the clean, slightly mineral finish. This makes it capable of aging a few years. Drink or hold.

GARNACHA BLANCA

*Embottellado en la Bodega
Cosecha Limitada - 5.555 Botellas*

COSECHA 2017

NEKEAS

25 Vendimias Garnacha Blanca 2 5 歲 月 白 酒

紀念 Bodegas Nekeas 2 5 個年份里程碑

產區：Navarra (D.O.), Spain 西班牙納瓦拉
品種：Garnacha Blanca 白格納希

獎項與評分：

Tim Atkin-94 (2023)

Tim Atkin-92 (2022)

James Suckling-91 (2022)



酒款簡介：

來自尼其谷地中 500 公尺以上，至北面南坡度 15 度，
無人工灌溉的帶砂礫黏壤土葡萄園。

酒液呈淡金黃色；香氣上帶有柑橘、白桃果香，深層些可
感受到地中海岩薔薇花香；滑順且風味多層的幹型口感，
均衡地延續乾淨並帶礦物氣息的尾韻。

品鑒影片：

<https://www.youtube.com/watch?v=V5Ye46-rCHs>

配菜建議：

可單獨飲用品嘗細膩表現；也適合搭配海鮮如鮮美貝類、
高湯燴飯、燉魚或蔬菜料理。



Cepa por Cepa Garnacha 傳 藤 格 納 希 紅 酒

六十年老藤嫁接，西班牙的黑皮諾表現

產區：Navarra (D.O.), Spain 西班牙納瓦拉

品種：Garnacha 格納希

獎項與評分：

Tim Atkin-93 (2023)

James Suckling-91 (2021)

James Suckling-92 (2020)

2018 Mundus Mini銀牌 (2017)



酒款簡介：

珍寶60年老藤嫁接，這些特別稀疏的藤經年累月接受此地獨特風土洗禮，歲月故事，風格獨具。酒莊決定複育這些珍寶，將其嫁接到其他葡萄藤上，邀請各位品嚐這險些不復存在的美麗珍寶。

葡萄園平均海拔410公尺，部分採特殊60年老藤嫁接葡萄。香氣上以豐富果香為主，混合些許蜂蜜、蜜蠟氣息；口感上，甜美果實風味飽滿，均衡且單寧精緻整合。非常易飲討喜。

品鑒影片：<https://www.youtube.com/watch?v=2UIYnSYm4sQ>

配菜建議：

適合搭配傳統西班牙小碟菜(Tapas)如煎烤精緻小點、甜椒、西班牙烘蛋等，或蔬菜燉白肉料理。



El Camino Roble 卡米諾紅酒

產區：Navarra (D.O.), Spain 西班牙納瓦拉

品種：Garnacha格納希、Syrah 西拉、Tempranillo田帕尼優

獎項與評分：

Tim Atkin-92 (2023)

James Suckling-93 (2021)

James Suckling-92 (2017)

Mundus Mini 2018銀牌 (2017)



酒款簡介：

香氣上可感受到辛香料、香草、胡椒、成熟漿果及礦物氣息；富活力的口感帶有飽滿多汁的水果滋味、香料、烘烤及礦物風味。3個月短時間木桶陳放賦予此酒精緻可愛又活力十足的風格。

品鑒影片：

<https://www.youtube.com/watch?v=QeqhJKMcLJg>

配菜建議：

燒烤的肉類、蔬菜及菇類、香腸、燉飯、鵝肝或火腿等菜肴。



La Fuente Crianza

拂泉陳年紅酒

朝聖之路交界·西法葡萄混釀新經典

產區：Navarra (D.O.), Spain 西班牙納瓦拉
品種：Tempranillo 田帕尼優、Cab. S. 卡本內蘇維翁

獎項與評分：

Tim Atkin-93 (2021)
Mundus Vini 2021 金牌 (2017)
James Suckling-90 (2015)
Mundus Vini 2018 銀牌 (2015)



酒款簡介：

經12-14個月法國橡木桶陳年及至少一年瓶陳，此款葡萄酒液呈寶石紅帶紫色光澤；香氣上帶有黑醋栗、黑櫻桃、甘草及烘烤氣息；入口後，與香氣一致的漿果風味滿盈，單甯厚實細膩，尾韻綿長且層次豐富。

配菜建議：

適合搭配燒烤或燉煮紅肉如羊、豬、鴨等料理、風味十足的豆類菜品，或陳熏芝士。



Los Olivos Reserva

奧利佛珍藏紅酒

波爾多右岸名莊同場盲品毫不遜色

產區：Navarra (D.O.), Spain 西班牙納瓦拉
品種：Merlot梅洛、Cab. S.卡本內蘇維翁

獎項與評分：

Tim Atkin-92 (2017)

Mundus Vini 2021金牌 (2016)

James Suckling-89 (2014)



酒款簡介：

經15-18個月平均使用一年之法國橡木桶陳年，此款葡萄酒液呈深邃櫻桃紅，濃厚的酒液於杯壁上畫下緩慢的酒腿；香氣上帶有成熟漿果、葡萄乾、糖漿、蜂蜜、烤焦糖、桉樹，襯著綿長的蜜蠟、皮革及明顯的礦物氣息；入口後，豐富且飽滿的口感帶有漿果及木質氣息，細膩地銜接隨後迸發的果醬及烤土司風味，精緻綿延的尾韻以絨布般的觸感由內包覆口腔。

配菜建議：

適合搭配口味較濃郁的菜肴如牛排、烤羊腿、鴨或豬排、摩洛哥牛肉鍋或是義式面卷。



EL CHAPARRAL

de Vega Sandoa
GARNACHA
OLD VINES

2018 Vintage - 17/20 pts.

Jancis Robinson
JancisRobinson.com

2018 Vintage - Platinum Medal - 94 pts.
2018 Vintage - Best Grenache Award



2018 Vintage - 92 pts.
2016 Vintage - 90 pts.



2018 Vintage - 90 pts.



2018 Vintage - 90 pts.
2017 Vintage - 90 pts.

JEB DUNNUCK

2018 Vintage - 89 pts.
2017 Vintage - 89 pts.
2015 Vintage - 91 pts.

GUÍAPEÑÍN

2015 Vintage - 90+ pts.
2014 Vintage - 91 pts.
2012 Vintage - 90 pts.
2011 Vintage - 90 pts.

Roberto Lopez
WINE ADVISOR

2013 Vintage - 91 pts.

JOSH RAYNOLDS

2013 Vintage - Silver Medal



2014 Vintage - Best Red with Oak



2014 Vintage - Gold Medal



2013 Vintage - Silver Medal



2016 Vintage - Silver Medal



El Chaparral Old Vines Garnacha 恰 帕 百 年 老 藤 紅 酒

西班牙至北百年老藤·媲美布根地精品

產區：Navarra (D.O.), Spain 西班牙納瓦拉

品種：Garnacha 格納希

獎項與評分：

Tim Atkin-95 (2022)

Tim Atkin-96 (2021)

James Suckling-93 (2020)

James Suckling-93 (2019)

JS西班牙2021百大81名 (2019)



酒款簡介：

70至115年老藤歌海娜葡萄釀造；香氣上帶有辛香料及巴沙米克氣息，老藤果實賦予成熟又細膩的果香；口感上圓潤滑順，恰到好處的輕柔橡木風味來自於5-6月的橡木桶陳放。這是款胡椒/甘草等香料氣息豐富，表現似黑皮諾般優雅的紅酒。

品鑒影片：

https://www.youtube.com/watch?v=EnoT8_Zimes

配菜建議：

適合搭配燒烤或燉煮紅肉如羊、豬、鴨等料理、風味十足的豆類菜品，或陳熏乾酪。



N e k e a s I z a r R e s e r v a 尼 其 之 星 珍 藏 紅 酒

星光閃耀，獲選納瓦拉最佳頂級珍藏葡萄酒

產區：Navarra (D.O.), Spain 西班牙納瓦拉

品種：Cab. Sauvignon卡本內蘇維翁、Merlot 梅洛、Temp.田帕尼優

獎項與評分：

Tim Atkin-93 (2017)

Guíña Peñín-90 (2017)

James Suckling-91 (2014)

Robert Parker-91 (2012)



酒款簡介：

“**Izar**”在當地語言中意思為“**星星**”，恰如其名，這款葡萄酒必須恒常在杯中閃爍著Nekeas的光芒。僅在優秀年份生產，於225升法國橡木桶中陳放18個月後裝瓶。香氣表現細膩優雅，混合漿果、各式草本植物及香料芬芳；口感上，與香氣表現一致的風味層次豐富且融洽，在厚實力道與清新風雅間取得絕佳平衡。年產僅約5,000瓶。

配菜建議：

適合搭配野味料理如板栗燉鷓鴣、燉野豬、鴿子燉飯或其他需要長時間細膩燉煮的料理。



Vega Sindoia Tempranillo

希多亞田帕尼優紅酒

一款極佳的葡萄酒，表現近似末桶陳的黑皮諾紅酒。

— 羅伯·派克 (Robert Parker)

產區：Navarra (D.O.), Spain 西班牙納瓦拉

品種：Tempranillo 田帕尼優

獎項與評分：

Tim Atkin-89 (2023)

Vinous-90 (2017)

vinous
90pts

酒款簡介：

未經桶陳清新風格紅酒，不銹鋼槽發酵，乳酸發酵；乾淨純粹，適合新鮮享用的Temp.紅酒，表現近似末桶陳的黑皮諾紅酒。寶石紅色澤；風格柔美且直接，帶有紅醋栗、石榴及些許深色漿果香氣；酒體中等，風味清新、直接明確且美味。

品鑒影片：<https://www.youtube.com/watch?v=-RuvDUuQs0o>

配菜建議：

適合搭配義大利面、禽類及白肉料理、中度熟成幹酪。亦可與各式鹹味小點一同享用，任何時候輕鬆小酌。



V e g a S i n d o a C h a r d o n n a y

希 多 亞 白 酒

生猛海鮮、甜蝦、生蠔、龍蝦，沙西米、熱炒、湯鍋、焗烤
都速配！

產區：Navarra (D.O.), Spain 西班牙納瓦拉
品種：Chardonnay 夏多內

獎項與評分：
Tim Atkin-89 (2024)
James Suckling-89 (2022)
Vinous-89 (2020)



酒款簡介：

未經桶陳清新風格白酒；藤齡32歲高海拔陡坡Chardonnay葡萄，果香、酸度、礦物風味均衡。放血法(saignée method)取得葡萄汁，低溫長時間不銹鋼槽浸泡發酵；未使用乳酸發酵。
淡黃透金光澤；香氣上是柑橘、鳳梨、水梨、白桃等果香；絲滑且風味環繞的口感帶有爽朗酸度及礦石氣息，尾韻帶香料及些許白胡椒香氣透出鼻腔。

配菜建議：

夏日消暑純飲，魚蝦扇貝等海鮮料理，或是白肉料理皆宜。



V e g a S i n d o a B a r r e l F e r m e n t e d C h a r d o n n a y 希 多 亞 桶 陳 白 酒

100% 野生酵母勃根地風格白酒

產區：Navarra (D.O.), Spain 西班牙納瓦拉
品種：Chardonnay 夏多內

獎項與評分：

Tim Atkin-90 (2023)

James Suckling-90 (2022)

James Suckling-92 (2020)

2020 Mundus Mini金牌 (2019)



酒款簡介：

來自Nekeas Valley最高海拔的葡萄園，介於600-650公尺排水良好的岩質土壤；酒精發酵於中度烘烤的精製法國橡木桶，並且於橡木桶內與酵母一起經3個月澄清與陳放，頻繁攪桶。酒液呈明亮金黃色；香氣上帶有熱帶水果、金銀花、成熟蘋果，深層襯著木桶給予的悠悠香草氣息；口感柔美均衡，帶有細緻且綿長的豐滿果味及令人無窮回味的美妙酸度與礦物風味。

品鑒影片：<https://www.youtube.com/watch?v=wM9UuHS48Ks>

配菜建議：

適合搭配海鮮如生蠔牡蠣及龍蝦、白肉和羊奶幹酪。



V e g a S i n d o a C a b . 希 多 亞 卡 本 內 紅 酒

高分肯定西班牙Cab.紅酒·濃郁地中海熱情

產區：Navarra (D.O.), Spain 西班牙納瓦拉

品種：Cab. Sauvignon 卡本內蘇維翁

獎項與評分：

Tim Atkin-91 (2022)

James Suckling-93 (2019)



酒款簡介：

葡萄園位於海拔500公尺的向陽坡，園內以黏土和石灰土為主，發酵後於法國橡木桶陳年13個月。飽滿的黑李、黑醋栗等深色水果風味，佐以煙熏、巧克力和雪松的木桶香，些許甘草、煙草和醃肉香料味表現出些許陳年後的熟成氣息。中等偏厚酒體，經過數年的瓶中熟成單寧變得柔軟溫暖，口感帶有藍莓、黑醋栗以胡椒香料味，飽滿悠長。既擁有活潑的果香和酸度，同時具備木桶熟成與瓶中陳年給予的複雜度。

品鑒影片：https://www.youtube.com/watch?v=vsyFe_RlgoU

配菜建議：

適合搭配燒烤或燉煮紅肉如羊、豬、鴨等料理，炭烤牛羊排、烤豬，或陳熏乾酪。



V e g a S i n d o a C r i a n z a 希 多 亞 桶 陳 紅 酒

朝聖之路交界·西法葡萄混釀新經典

產區：Navarra (D.O.), Spain 西班牙納瓦拉
品種：Tempranillo 田帕尼優、Cab. S. 卡本內蘇維翁

獎項與評分：

Tim Atkin-93 (2021)

Mundus Vini 2021 金牌 (2017)

James Suckling-90 (2015)

Mundus Vini 2018 銀牌 (2015)



酒款簡介：

經12-14個月法國橡木桶陳年及至少一年瓶陳，此款葡萄酒液呈寶石紅帶紫色光澤；香氣上帶有黑醋栗、黑櫻桃、甘草及烘烤氣息；入口後，與香氣一致的漿果風味滿盈，單甯厚實細膩，尾韻綿長且層次豐富。

配菜建議：

適合搭配燒烤或燉煮紅肉如羊、豬、鴨等料理，炭烤牛羊排、烤豬，或陳熏乾酪。



V e g a S i n d o a R e s e r v a 希 多 亞 珍 藏 紅 酒

波爾多右岸名莊同場盲品毫不遜色

產區：Navarra (D.O.), Spain 西班牙納瓦拉
品種：Merlot梅洛、Cab. S.卡本內蘇維翁

獎項與評分：

Tim Atkin-92 (2021)

Mundus Vini 2021金牌 (2016)

James Suckling-89 (2014)



酒款簡介：

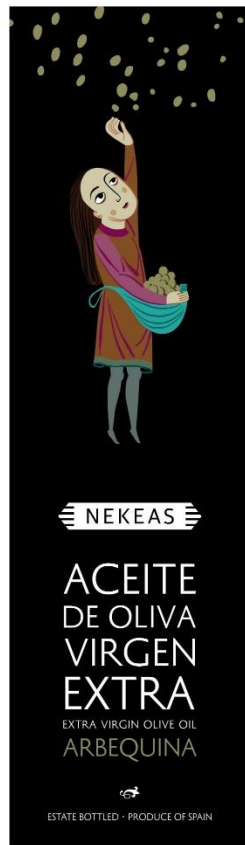
經15-18個月平均使用一年之法國橡木桶陳年，此款葡萄酒液呈深邃櫻桃紅，濃厚的酒液於杯壁上畫下緩慢的酒腿；香氣上帶有成熟漿果、葡萄乾、糖漿、蜂蜜、烤焦糖、桉樹，襯著綿長的蜜蠟、皮革及明顯的礦物氣息；入口後，豐富且飽滿的口感帶有漿果及木質氣息，細膩地銜接隨後迸發的果醬及烤土司風味，精緻綿延的尾韻以絨布般的觸感由內包覆口腔。

配菜建議：

適合搭配口味較濃郁的菜肴如牛排、烤羊腿、鴨或豬排、摩洛哥牛肉鍋或是義式面卷。



西班牙
尼其莊園
特級冷壓初榨橄欖油
750ml



NYIOOC

New York International Olive Oil Competition

Silver Award
2025



NYIOOC

New York International Olive Oil Competition

Silver Award
2024



NYIOOC

New York International Olive Oil Competition

Gold Award
2021



NYIOOC

New York International Olive Oil Competition

Silver Award
2020



NYIOOC

New York International Olive Oil Competition

Gold Award
2019



TERRAOLIVO

Prestige Gold
2018



NYIOOC

THE NEW YORK INTERNATIONAL
OLIVE OIL COMPETITION

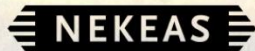
Gold Award
2014





健康首選

- * 100%第一道冷壓初榨，自然無添加
- * 市面少見超低酸價 (游離脂肪酸) 0.13~0.16%
- * 單元不飽和脂肪酸含量 70g以上 (每100毫升)
- * 富含橄欖多酚、 β -胡蘿蔔素、維生素E
- * 色澤澄澈，濃郁新鮮青草氣息，口感細膩絲滑
- * 西班牙原產原裝進口



尼其莊園位於西班牙至北，海拔平均500公尺的谷地，同時受到地中海型氣候及大西洋流調節，造就了生產頂級橄欖油的自然環境。



使用先進新穎
的設備，乾淨
衛生的環境，
一貫化的作
業，採取最嚴
謹的流程標
準，因此得以
製作出**超低酸
價(游離脂肪
酸)**與高品質
的油品。



橄欖油小常識

全世界的橄欖油生產國主要圍繞在地中海週邊，前三名分別是西班牙、義大利與希臘，而根據聯合國糧食與農業組織（ FAOSTAT ）的統計資料，其中西班牙更占全球橄欖油生產數量一半以上。

黃金液體

在地中海地區，橄欖油被大量廣泛使用已達2千餘年之久，人們稱之為「黃金液體」，其富含單元不飽和脂肪酸、類胡蘿蔔素、維生素A、D、E 以及抗氧化酚化合物，都是攝取橄欖油有益健康的原因。

近代橄欖油與健康的關聯性研究相當的多，對於橄欖油的攝取與預防心血管疾病、降低膽固醇、糖尿病、代謝症候群、骨質疏鬆症、肥胖、消化道疾病等都有許多的相關文獻可佐參。

橄欖油有等級之分？

橄欖油分為下面四個等級：

1. 特級冷壓初榨橄欖油 (Extra Virgin Olive Oil)
2. 100%純橄欖油 (Pure Olive Oil)
3. 精製橄欖油 (Extra Light Olive Oil)
4. 橄欖粕油 (Pomace Olive Oil)

特級冷壓初榨為第一道冷壓萃取的橄欖油，由橄欖果實採收後直接壓榨，製造過程中僅有洗、壓榨、過濾及裝罐等單純物理加工方法，其等級、純度、風味與營養價值最高。

100%純橄欖油將第一道壓榨後的橄欖進行第二道壓榨，之後回填約15%的特級冷壓橄欖油與精緻橄欖油以調整其風味、顏色及品質。

精製橄欖油與橄欖粕油為多次壓榨果實，而後添加化學溶劑脫色與除臭，油品原先的風味與營養早已盡失。

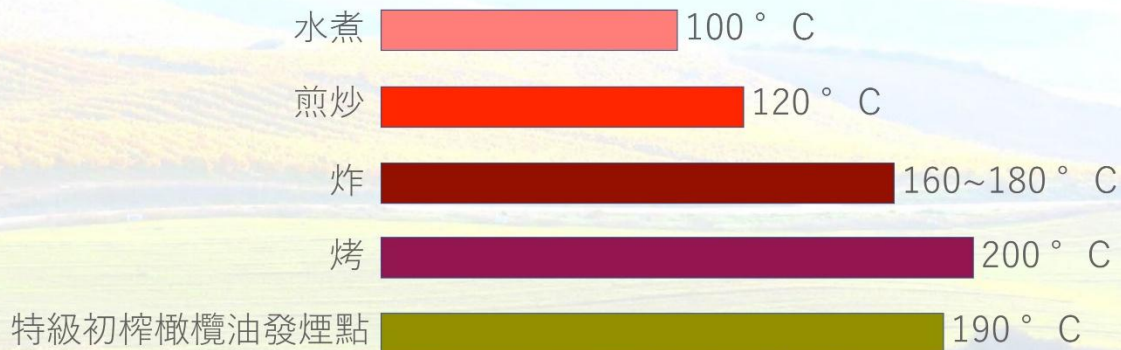
因此考慮家人與吃的健康，選擇橄欖油推薦以特級冷壓初榨為優先的選擇。

橄欖油適用哪些烹調方式？

橄欖油可以拿來煎、煮、炒、炸？關鍵在於「發煙點」！

「發煙點」是評斷油品是否適合高溫烹調的重點，當油品加熱到達冒煙溫度的當下稱之為「發煙點」，此時油品中的一些揮發物質會逸散出來，油的品質會開始劣化，當討論某種油適不適合某種烹調法的時候，基本就是評斷該烹調法的溫度是否高過該油的發煙點。

此外品質越好的橄欖油，游離脂肪酸含量越少，發煙點也就越高，因此可以適合家庭中大部分的烹煮方式。



什麼是酸價 (Acidity)?

指的是油品中「游離脂肪酸」的含量，從酸價值可看出橄欖油的氧化程度，數值越低代表使用的果實完整且制程越接近完美，保留下來的營養成分與油純淨度也越高。

國際橄欖油委員會 (International Olive Council, IOC) 規範橄欖油其酸價值需低於0.8%以下，才可稱之為特級初榨，而「游離脂肪酸含量」介於0.1% ~ 0.2%之間的橄欖油則可視為珍貴的頂級好油。

Wine is a little like **love**.
When the right one comes along,
you will know it!

