

WINERY



DOUGOS
道格斯

道格斯家族自1991年创建酒庄以来，酒庄一直以生产品质高且酒香迷人的葡萄酒为第一宗旨。同时，在葡萄培育种植的过程当中，非常注重让葡萄顺应自然环境生长，创造健康的葡萄酒。而这一系列的概念，也延续到了酒庄第二代的经验理念中。



REGION

RAPSANI

RAPSANI 拉普萨尼-欧盟“原产地保护产区”(PDO)

起源于希腊神话中众神的家 - 奥林匹斯山南海岸(属于受保护的葡萄产区)。传说Rapsoni都是由奥林匹斯山上的雪水灌溉之后酿出的葡萄酒,而且是受众神庇护的酒。

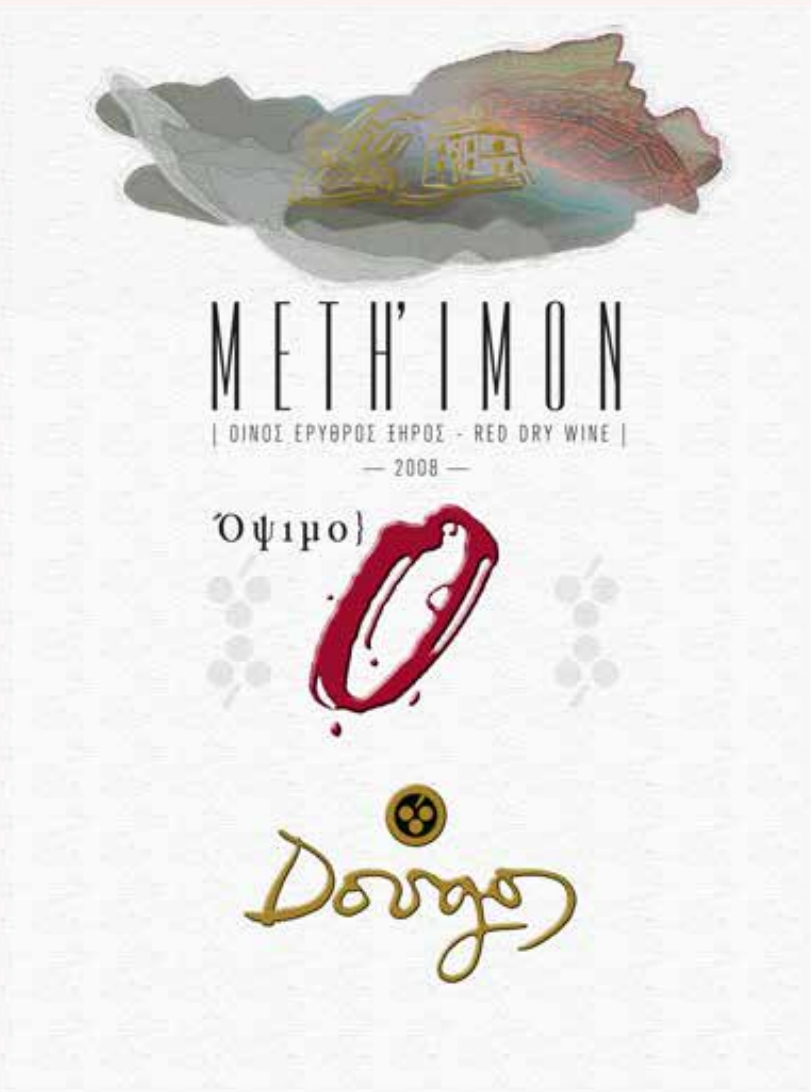
拉普萨尼以其优美的自然风光,温和的气候以及从奥林匹斯山上缓缓流下的泉水而闻名于世,当然还有葡萄酒。这里的葡萄园位于拉普萨尼村庄, Pirgetos村庄和Ambelakia村庄的交界处,大约200公顷。拉普萨尼村庄的葡萄园海拔从100-700米不等,大部分的葡萄园都面向东方或者东南方,因此享受了充足的阳光。由于是山地地形并且靠近爱琴海,这里的气候温和怡人,同时也防止了葡萄的腐烂。拉普萨尼所酿制的全部都是红葡萄酒。

PRODUCT

METH IMON OPSIMO
爱慕红葡萄酒



年份 2013	类型 干红	酒精 15.5%	容量 750ML
酒庄 Dougos道格斯庄园 (希腊)		侍酒温度 18-20°C	醒酒时间 60分钟以上
产区 Rapsani拉普萨尼		葡萄品种 Limnos琳慕诗40% Syrah 西拉30% Grenache rouge歌海娜 30%	
推荐食物搭配 北京烤鸭, 酱牛肉, 东坡肉		获奖 2013 92 Derek Smedley MW 2010 17 JR 2008 88 WA 2005 90 WA	



PRODUCT

METH IMON OPSIMO 爱慕红葡萄酒

葡萄酒香气



黑莓



香草



黑樱桃



肉桂



烟草



黑李子

品酒笔记

爱慕红葡萄酒是道格斯酒庄非常具有代表性的一款酒,浓郁的黑果香气中,带有黑胡椒的辛辣感,酸度与单宁完美融合,酒体结构感强,具有陈年能力。

酿造工艺

去除梗茎,轻度压榨,冷浸泡,让果皮在一定的温度下浸泡,酒精发酵时逐渐增加温度,保持“酒泥陈酿”过程中的均匀搅拌。陈年:法桶中陈酿32个月。装瓶前不过滤。

年产量

1000瓶(Opsimos是酒庄标志性的葡萄酒,采用过熟的葡萄,产量极低,每亩250公斤,产量不超过2000瓶,只在特殊年份生产。)

PRODUCT

RAPSANI OLD VINES
老藤莎莉红葡萄酒



年份
2016

类型
干红

酒精
13.5%

容量
750ML

酒庄
Dougos道格斯庄园(希腊)

侍酒温度
16-18°C

产区
Rapsani拉普萨尼
欧盟“原产地保护”标签级葡萄酒(PDO)

葡萄品种
希诺马洛/黑喜诺
库沙托
萨沃图

推荐食物搭配
土豆炖牛肉, 牛小排, 羊排肉



PRODUCT

RAPSANI OLD VINES 老藤莎莉红葡萄酒

葡萄酒香气



矿物质(石块)



草本



李子



樱桃

品酒笔记

该款老藤莎莉红葡萄酒葡萄产量低却有着一流的品质, 香气中带有矿物质的味道以及爽快的感觉, 便随这一些草本以及鲜艳的红果的味道。有着强烈的结构感和优雅口感, 建议于地窖中收藏。(具有收藏价值)

酿造工艺

经典的宝石红色, 在法桶中酿制18个月之后在放置瓶中陈年一年。

PRODUCT

RAPSANI RED DRY
莎莉红葡萄酒



年份
2017

类型
干红

酒精
13%

容量
750ML

酒庄
Dougos道格斯庄园 (希腊)

侍酒温度
16-18°C

产区
Rapsani拉普萨尼
欧盟“原产地保护”标签级葡萄酒(PDO)

葡萄品种
希诺马洛/黑喜诺
库沙托
萨沃图

推荐食物搭配
小鸡炖蘑菇, 小炒肉, 木桶饭



PRODUCT

RAPSANI RED DRY 莎莉红葡萄酒

葡萄酒香气



覆盆子



草莓



樱桃



番茄



烟草



雪松

品酒笔记

PDO级别的莎莉红葡萄酒基本是以希诺马洛葡萄品种为基础, 赋予葡萄酒以红色水果为核心, 加上雪松, 烟熏等复杂的香气。高雅而清爽的口感中带着顽强的单宁以及饱满的清新度。

酿造工艺

经典的宝石红色, 在法桶与美桶中酿制12个月之后在放置瓶中陈年一年。