

BODEGA



San
GABRIEL

Ctra. La Aguilera, km 6,5 • 09400 ARANDA DE DUERO (Burgos - España)
Tel. +34 947 54 50 06 • Fax +34 947 54 51 61
bodegasangabriel@gabrielistas.com
www.bodegasangabriel.com

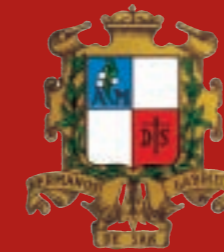


DEPARTAMENTO COMERCIAL PARA ASIA

华语电话

00.34.636.46.34.18 - 00.34.632.84.07.71
internacional.china@colegiosangabriel.es

BODEGA



San
GABRIEL

un gran vino

Enraizado en el corazón del Duero, criado en el rigor y austeridad de la meseta con el sabor del silencio y paz monacal.

圣加贝尔酒庄 顶端红葡萄酒

圣加贝尔酒庄位于杜罗河畔的中心地带，地处西班牙北部高原，凭借天时地利人和严酷的气候，适宜的土壤加之修道院般的寂静和安宁，优质顶端红酒自然酿成。杜罗河利贝拉产区的红葡萄酒



Vinos de la Ribera del Duero

Our geography

Our terroir is unique and so are our wines

We are blessed with unusual, indeed unique, natural conditions.

Thanks to the unexpected contrasts and extreme conditions, together with the hard work and great skills of our people, a grape of exceptional quality is grown here.

Our wine can only be from a very specific and distinct region, where the natural conditions are unique and the land is special.

The climate Sudden storms, unpleasant winds, severe freezing, and then hot, dry conditions. These unfore-

seeable contrasts exert a considerable influence on the natural development of the vineyards. It is thanks to these extreme conditions that a grape of exquisite quality is produced.

The land Nature and the passage of time have produced a soil of exceptional characteristics in which vines selected to produce the best fruit are grown.

The fruit The intense cold delays the budbreak. The sudden changes of temperature bring about a perfect balance of the fruit as it ripens. A grape of superb quality is collected in the autumn.

优越的地理

我们酒庄所在的葡萄园不可复制，我们酒庄所酿的葡萄酒同样不可仿造。

大自然长期形成的地质，赋予酒庄与众不同的环境，独特的土壤，干燥的气候，突变的天气，无常的巨风，骤然的暴雨，白日的炎热，夜间的严寒，造成昼夜极大的温差，这一切让葡萄浆果中的果汁大大浓缩，各种矿物元素有机维生素均衡，结出特殊优质的葡萄果实，经我们酿酒师的精心酿造，顶端红酒脱颖而出。



Enclave geográfico

Nuestro entorno es inimitable.

Nuestros vinos también

Una naturaleza sorprendente y singular que ha querido regalarnos unas condiciones exclusivas.

Contrastes inesperados y extremos que, unidos al trabajo y buen hacer de nuestras gentes, dan origen a una uva excepcional.

Nuestro vino sólo se da en una región concreta y particular; allí donde la naturaleza es única y la tierra especial.

El clima

Súbitas tormentas, vientos desapacibles, intensas heladas, ambiente caluroso y seco. Contrastes imprevisibles que alteran el curso normal de los viñedos. Circunstancias extremas que dan origen a una uva de excelente calidad.

La tierra

La propia Naturaleza y el paso del tiempo han generado un suelo de excepcionales características; sobre él arraigan unas cepas concebidas para ofrecer el mejor fruto.

El fruto

El frío intenso retrasa el brote de la vid. Los bruscos cambios de temperatura, provocan un perfecto equilibrio del fruto durante su maduración. En otoño se recoge una uva de magnífica calidad.



BODEGA *San* GABRIEL



Our history

The "Bodega SAN GABRIEL" is a young winery. (Set up in 1998).

It is located in the estate owned since 1964 by the San Gabriel Brothers in the village of La Aguilera, a village with a great and long standing tradition of vine growing and wine making.

The SAN GABRIEL wine has its deepest roots in experience and in the production of the Château de Briacé wine at our BRIACÉ vineyards in France (located in the vicinity of the Château de Briacé).

Old vines which were already on the estate were developed and recultivated. New vines were planted. State of the art technology was introduced. Rigorous

control processes are applied in accordance with the requirements of the Regulatory Council. For all of these reasons our SAN GABRIEL wine is synonymous with quality.

Our wine is unique. This is why we want everyone to enjoy it, with the guarantee of knowing that it is an authentic Ribera del Duero.

The product is cultivated with great skill, handled with exquisite care and monitored constantly – from the vineyard to the moment when it is consumed. There are four types of SAN GABRIEL wine: the young "Tinto Joven", the "Tinto Roble", the "Crianza" and the "Reserva", all red wines of superb quality.



酒庄的今昔

圣加贝尔酒庄是一个具有传统酿造工艺的酒庄，坐落在圣加贝尔修道士教会的庄园内。圣加贝尔修道士教会本部设在法国，拥有一个酒庄，位于法国波利亚塞葡萄园区内。圣加贝尔酒庄直接汲取了法国酒庄的传统经验，择选优良的葡萄品种，采用最先进的工艺，按葡萄酒监管局要求，一丝不苟执行各项指标，酿制出利贝拉·德·杜罗法定葡萄酒产区的正宗优质红酒。圣加贝尔酒庄的红酒就是优质声誉的代名词，是罗马教皇的御用红酒。

圣加贝尔酒庄所得的利润全部用于第三世界扶贫事业，建立圣加贝尔学校，让贫穷地区孩子免费上学并提供膳食。当我们打开一瓶圣加贝尔红酒的瓶塞时，我们就是在做一个帮助世界穷苦孩子的义举。当我们销售一瓶圣加贝尔红酒时，我们就是在帮助建立一个更加合理更具兄弟之情的社会。圣加贝尔有下列各款酒：顶端珍藏红葡萄酒，珍藏红葡萄酒，佳酿红葡萄酒，橡木红葡萄酒，年份红葡萄酒。



Enclave histórico

La "Bodega SAN GABRIEL" tiene el carácter propio de una bodega tradicional. Está situada dentro de la finca que los Hermanos de San Gabriel poseen en el municipio de La Aguilera. La sede de la Congregación San Gabriel se encuentra en Francia. Las raíces más profundas del vino SAN GABRIEL están inmersas en la experiencia, elaboración y obtención del caldo francés "Château de Briacé" que nuestro Centro vitícola de BRIACÉ en Francia.

La evolución y puesta en marcha de los viñedos que la finca, así como las nuevas plantaciones e introducción de las más modernas tecnologías, junto con los rigurosos procesos de control, aplicados desde

el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Ribera del Duero", ha hecho de nuestro vino SAN GABRIEL sinónimo de calidad y prestigio. El vino nuestro lo ofrecemos a nuestros superiores de la Congregación y al Papa de Roma. Todos los beneficios de la Bodega San Gabriel van destinados a los Colegios y Escuelas que San Gabriel tiene en países del tercer mundo. "Compartiendo el buen vino San Gabriel, estamos contribuyendo a la creación de un mundo más justo y fraterno".

Todos nuestros vinos son de gran calidad:

**Tinto Joven, Tinto Roble,
Crianza y Reserva San Gabriel.**



PRODUCTION

The tempranillo grape, also known as “tinto fino”, is exclusively from our own vineyards, on our estates in La Aguilera (Burgos).

The grapes are picked by hand and the first selection of the grape takes place on the vineyard itself. The grapes are then transported to the winery, which is located on the same property, and there they undergo a careful selection process.

Later, the must produced using modern technology is stored in elegant stainless steel winepresses for a 20 days period of fermentation and maceration.

The wine is aged in French or American oak casks, as appropriate. It is then perfected in the bottle. The bottled wine is left to lie in the silence and tranquility of the cellar where the complex aromas will develop, thereby giving the wine its distinctive taste.

The production process is completely biological – natural – and the product does not undergo any external chemical processes.

To achieve and maintain the quality of our wine we have to exercise thorough care, maintain the highest standards of cleanliness, constantly monitor the temperature and humidity, and constantly renew the casks and perishable materials.

红酒的酿造

我们庄园自行种植的优良葡萄品种名为丹魄。

人工采摘，细心挑选，然后榨取葡萄果汁。

灌入不锈钢发酵罐内。

灌入不锈钢发酵罐内

采用先进技术工艺发酵20天。

染后注入橡木桶内培养。橡木桶分为法国橡木桶和美国橡木桶两种。经橡木桶培养后，灌入玻璃瓶中静静培育，渐渐获取多种水果香味的红酒。

酿造过程中没有掺入任何化学用剂，纯属生物自然化学衍变。

为了保证酒的质量，保持清洁卫生，自动调节温度，控制湿度，不断更新橡木桶和各种易损耗的设备材料。



ELABORACIÓN

La uva tempranilla “tinta fina” procede en exclusiva de nuestros viñedos, de los pagos de La Aguilera (Burgos).

La vendimia se realiza “a mano”; ahí se efectúa la primera selección de la uva. Una vez transportada a la bodega, sita en la misma finca, se hace una cuidadosa selección.

Posteriormente, el mosto obtenido, mediante una moderna tecnología, se almacena en elegantes tinós de acero inoxidable para su fermentación y maceración, durante 20 días.

El envejecimiento tiene lugar en barricas de roble francés o americano, según los casos. A continuación se realiza el “afino”, en la botella. El vino embotellado reposará en la tranquilidad y el silencio de la bodega, donde desarrollará los complejos aromas; logrando, así, el “sabor” característico del vino.

La elaboración es completamente biológica - natural - no sometida a ningún proceso químico externo.

La calidad de nuestro vino nos obliga a realizar unos cuidados exhaustivos, una limpieza escrupulosa, unos controles térmico-higroscópico continuos y una renovación constante de barricas y material fungible.

TINTO JOVEN

Vino sin permanencia en madera. Se ofrece al consumidor pocos meses después de la vendimia.

Muestra un rojo guinda muy intenso con importantes ribetes azulados, añil, violeta y púrpura. Ligeros matices rubí, con gran intensidad de color, muy vivo.

En nariz presenta aromas primarios acentuados y densos, en la gama de la fruta madura y bayas silvestres (mora, zarzamora, frambuesa, ...).

Amplio en boca y pleno de sabores. Ofrece un importante aporte tánico, complementado con una equilibrada acidez que le confiere viveza.

This is a wine which has not been held in wood. It is placed on the market just a few months after the harvest.

It is a very intense cherry red, with heavy blue, indigo, violet and purple rims. It has slight ruby tones and a very intense, bright colour.

The primary aromas are strong and deep, redolent of ripe fruit and wild berries (such as blackberry, mulberry and raspberry).

Full bodied and full of flavours, it has a significant tannin content, complemented by a balanced acidity, giving it a pleasant vitality.

年份红葡萄酒

此款红酒没有在橡木桶内陈酿，收获葡萄后数月就能投放市场销售。

眼观呈紫红色，晶莹透亮，色泽浓度中偏上。

闻着有股浓浓的深红水果的果香味儿。

口感酸度恰到好处，入口顿时觉得酒体坚实，

酒醇浑厚，爽口留香，享受回味儿。



KRATOS . VINO DE ALTA EXPRESIÓN

Este vino monovarietal desde joven ofrece fuerza y entereza y, con el entrenamiento y la disciplina que le conceden sus dos años de permanencia en barrica, adquiere el poder y la autoridad que lo identifica.

Su objetivo es acompañar los platos más exquisitos y satisfacer los paladares más exigentes.

En visu tenemos un vino rojo cereza con matices granates, tiene una capa media limpia y brillante, a pesar de su tiempo no ha evolucionado mal, eso indica que fue una gran añada la del 2004

A copa quieta el vino tiene una intensidad aromática media, tras agitarlo nos encontramos con una fruta roja como unas fresitas integrándose muy bien con notas lácticas de mantequilla, a medida que se va expresando aparecen unos tonos suaves de coco, vainilla y barquillo integrándose muy bien con la fruta.

En boca nos encontramos con una entrada media, tras agitar la copa observamos que el vino está equilibrado con una sedosidad en boca que nos confirma la nariz y queda un post-gusto medio alto que es un vino que te invita a beber una segunda copa.

KRATOS. HIGH EXPRESSION WINE

This single-varietal wine from a young age offers strength and fortitude and, with training and discipline that granted her two years spent in oak barrels, it acquires the power and authority that identifies it.

Its objective is to accompany the exquisite delicacies and satisfy the most discerning palates.

In visu we cherry-red wine with garnet hues, it has a middle layer clean and bright, despite their bad time has evolved, it indicates that it was a great vintage of 2004,

A wine glass still has a half aromatic intensity, after shaking we have a few strawberries and red fruit well integrated with lactic notes of butter, as it will appear stating soft tones of coconut, vanilla and well integrated wafer with fruit.

On the palate we find a middle entry after shaking the cup we note that the wine is balanced with a silky on the palate that confirms the nose and aftertaste is a medium-high that is a wine that invites you to drink a second glass.

顶级珍藏红葡萄酒

此款红酒由单一优质葡萄品种“丹魄”酿制而成，在橡木桶内陈酿至少24个月以上，在瓶内静卧蓄神36个月以上。5年后才能投放市场。适合与佳肴搭配饮用。

眼观，呈欧洲樱桃红色，略带石榴暗红，酒体晶莹剔透，陈酿时间长，但仍保持酒体的最佳结构，不愧为2004年好年成的葡萄佳酿。

静躺杯中，浓郁果味徐徐散向酒杯四周，摇晃之后，草莓那种特有的红色水果香气夹带着奶酪味儿和柔软的椰子香子蓝的丝丝甜味儿，浑为一体，淡淡地扑鼻而来。

摇晃后的杯中酒，香气四溢，入口少许，细细品尝，顿时觉得丝绸般那样的润滑，口感余味悠悠，不由自主，还想再喝一杯。

TINTO ROBLE

Vino con un paso por barrica de 6 meses. Llega al mercado unos 10 meses después de la vendimia.

Vino de color rojo picota intenso, muy profundo, de una capa media alta. Destacan los tonos morados y lilas, concentrándose en la profundidad.

La nariz nos pasea por una amalgama de olores a “sotobosque”, destacando las frutas rojas y negras muy maduras perfectamente ensambladas con maderas muy finas y elegantes.

En boca la frescura del hinojo, mentol, lácticos y frutas como la mora, zarzamora, frambuesa,... todos ellos en su justa medida y aderezados con exquisitos tonos canela, vainilla y especias.

This is a wine which has been held in the cask for 6 months. It is placed on the market 10 months after the harvest.

It is of a very deep cherry red, of a rather intense colour. The purple and lilac tones stand out, giving it an eye-catching appearance.

As far as bouquet is concerned, it has an amalgam of aromas of undergrowth, particularly suggestive of very ripe red and black fruits, harmonising perfectly with fine, elegant woods.

In the mouth it has the freshness of fennel, menthol, lactics and such fruits as blackberry, mulberry and raspberry, all in perfect proportion and garnished with exquisite tones of cinnamon, vanilla and spices.

橡木红葡萄酒

此款红酒在橡木桶内至少6个月，收获葡萄后10个月才能投放市场销售。

眼观呈紫红，色调深沉浓厚，一股熟透了的深红水果味儿，略裹着珍贵木材的清香，散发在酒杯上空，徐徐飘鼻而来。口感清新，薄荷肉桂子蓝的幽香伴随着桑葚黑莓的果味儿，融为一体，犹如大自然天成美酒。



TINTO CRIANZA

Vino que ha permanecido un mínimo de 12 meses en barrica. Se comercializa con posteridad a octubre del 2.º año de vendimia.

Presenta colores que evolucionan de un profundo picota intenso al rojo guinda. Destacados tonos violáceos en capa fina que evidencian aún matices de juventud.

Sobre una intensa base frutal, sus aromas ensamblan con los matices propios de maderas nobles, abarcando desde los especiados de vainilla, regaliz o clavo, hasta los tostados y torrefactos.

En boca resulta carnoso, estructurado y redondo. De componente tánica equilibrada; su paso en boca es aterciopelado, pleno de sabores, manifestando una amplia persistencia y potente retronasal.

This wine has spent at least 12 months in the cask. It is marketed after October of the second year after the harvest.

The colours evolve from deep black cherry to red cherry. It has pronounced violet hues on the rim, indicating enduring tones of youth.

The intense fruity aromas, blending with the characteristic subtleties of fine woods, range from spicy vanilla, liquorice or clove to toasted and roasted aromas.

It is full bodied, structured and rounded, with a well balanced tannin component. In the mouth it is velvety and full of flavours, with an impressively persistent aftertaste and a strong, elegant finish.

佳酿红葡萄酒

此款红酒在橡木桶内至少12个月，收获葡萄后第2年的10月份才能投放市场。

眼观呈欧洲樱桃深红色，色调略带淡紫，充满酒体活力，一股浓浓的水果味儿，略裹着珍贵木材固有的芬芳，带有子蓝又有紫丁的幽香，散发在酒杯之间，淡淡诱人，犹如天鹅绒般柔和滑溜，醇香萦绕，令人陶醉，久久享受。

TINTO RESERVA

Con 36 meses de envejecimiento, entre barrica y botella, cumpliendo un mínimo de 12 meses en barrica. Se comercializa con posteridad a diciembre del 3.º año de la vendimia.

De lenta evolución cromática y capa intensa, sus tonalidades varían del rojo picota granate al rojo rubí. Intenso y elegante. Presenta profundos aromas de fruta sobremadura y confitada combinados con otros como cuero, almizcle, mineral y balsámico.

Carnoso, potente y equilibrado, resulta amplio y robusto en la boca. Vía retronasal larga y persistente que potencia los aromas propios del envejecimiento.

This wine has aged for 36 months in cask and bottle and will have spent at least 12 months in the cask. It is placed on the market after December of the third year after the harvest.

In evolves slowly in colour and has an intense rim. The hues range from garnet – cherry red to ruby red.

It is elegant and intense and it has deep aromas of overripe, sugary fruit, combined with others such as leather, musk, minerals and balsamic aromas.

It is full-bodied, powerful and well balanced and it is full and hearty in the mouth. On the nose, it is long and persistent, enhancing the aromas of aging.

珍藏红葡萄酒

此款红酒在橡木桶内陈酿至少12个月以上，瓶内24个月，收获葡萄后第3年的12月份才能投放市场销售。

酿造培养期为36个月以上，渐渐由石榴红转向红宝石色，色泽鲜艳高雅，酒体深沉浑厚。浓浓的熟透了的多种水果味儿，带有丝丝柔和的甜香，含着革香麝香等矿物脂香。

口感厚实密集浑圆，单宁恰到好处，醇香久久萦绕，回味儿无穷，珍藏佳酿的特色一展无遗。

