

8 LGENDS

www.8lgends.com



8

L
G
E
N
D
S

传奇系列葡萄酒为你带来与众不同的体验。

产自我们富饶西班牙葡萄园的精品佳酿。

卓越非凡,采用我们地区经典的葡萄品种,由我们的农人与酒庄精心酿造。

美妙风味,让每一口都在好友与佳肴的陪伴下尽情享受,为欢庆而生。

献给葡萄酒、文化故事与艺术的爱好者。

精致、感性、健康。

8

LEGENDS

Legends of wines with stories that will not leave you indifferent.

Wines of wines made in our rich Spanish vineyards.

Exceptional, with the typical varieties of our regions, made with care by our farmers and our wineries.

Diverse flavours to enjoy with every sip in good company and with good food, born to celebrate.

Dedicated to lovers of wines, culture stories and art.

Delicious, Sensual, Healthy.

Leyenda del Caballero

骑士传奇 赤霞珠

“传说很久以前的骑士，在进入战斗的前夕，都会喝他们最好的葡萄酒”

👁️👂👄 品鉴笔记

是搭配红肉、野味、火鸡肉和猪肉菜肴的绝佳选择。也非常适合搭配辛辣食物、冷切肉和罗克福尔羊乳奶酪等奶酪。

🍴 配餐建议

是搭配红肉、野味、火鸡肉和猪肉菜肴的绝佳选择。也非常适合搭配辛辣食物、冷切肉和罗克福尔羊乳奶酪等奶酪。

🏔️ 亮点

葡萄园海拔近1000米，昼夜温差大，土地多石。采收期：九月初

🍁 采收期

九月上旬

🍇 葡萄品种
赤霞珠100%

💧 类型
干红葡萄酒

🕒 陈年类型
新酒

% 酒精度
14% -15%Vol

📍 产区等级
卡斯蒂利亚产区



🧪 分析指标: 总酸度: 5.2 g/L

🍷 pH值: 3.7

🧪 挥发性酸度: 总酸度: 5.2 g/L pH值: 3.7

🍷 糖分: 2.9 g/L

🌡️ 最佳适饮温度: 12-14 °C

🍷 瓶型: 波尔多直型瓶 325

📄 净含量: 750毫升



8LEGENDS

Leyenda del Caballero

绅士传奇 梅洛

“传说很久以前的骑士，在进入战斗的前夕，都会喝他们最好的葡萄酒”

👁️👂👃 品鉴笔记

此款酒体呈现明亮的红宝石色调。散发出强烈的果香，并伴随着矿物气息，对美乐葡萄爱好者来说是不可抗拒的魅力。入口即有黑莓水果的果香和一丝丝辛辣的味道，极具表现力，且回味悠久。

🍴 配餐建议

半陈年奶酪、野味、米饭类菜肴或甚至肉类或豆类炖菜。

🏔️ 亮点

葡萄园海拔近1000米，昼夜温差大，土地多石。

🍁 采收期

九月上旬

🍇 葡萄品种
美乐 100%

💧 类型
干红葡萄酒

🕒 陈年类型
新酒

% 酒精度
14% -14.5%Vol

📍 产区等级
卡斯蒂利亚产区



🧪 分析指标: 总酸度: 5.2 g/L

🍷 pH值: 3.7

🧪 挥发性酸度: 总酸度: 5.2 g/L pH值: 3.7

🍬 糖分: 2.7 g/L

🌡️ 最佳适饮温度: 16-18 °C

🍷 瓶型: 波尔多直型瓶 325

📄 净含量: 750毫升



8LEGENDS

Leyenda del Caballero

绅士传奇 西拉

“传说很久以前的骑士，在进入战斗的前夕，都会喝他们最好的葡萄酒”

👁️👂👃 品鉴笔记

此款酒酒体呈现美丽的黑樱桃色调。散发着浓郁的红色水果果香和紫罗兰花香。口感怡人，单宁柔和优雅，如天鹅绒般顺滑，入口即有明显的结构感。

🍴 配餐建议

是搭配红肉、野味、火鸡肉和猪肉菜肴的绝佳选择。也非常适合搭配辛辣食物、冷切肉和罗克福尔羊乳奶酪等奶酪。

🏔️ 亮点

葡萄园海拔接近1000米，昼夜温差大，土壤多为砾石结构。

🍂 采收期

九月上旬

🍇 葡萄品种
西拉 100%

💧 类型
干红葡萄酒

🕒 陈年类型
新酒

% 酒精度
14% -14.5%Vol

📍 产区等级
卡斯蒂利亚产区



🧪 分析指标: 总酸度: 5.2 g/L

🍷 pH值: 3.7

🧪 挥发性酸度: 总酸度: 0.5 g/L

🍷 糖分: 2.9 g/L

🌡️ 最佳适饮温度: 12-14 °C

🍷 瓶型: 波尔多直型瓶 325

📄 净含量: 750毫升



8LEGENDS

Leyenda del Monje

修士传奇

“在修道院的寂静中，在厚厚的神秘的石墙内，伟大的葡萄在默默生长。”

👁️👂👄 品鉴笔记

此款酒因其品种以及其地中海的起源而具有优雅的酒香。酒体呈现出强烈迷人的红色。入口柔顺，带有成熟水果的芳香，并糅杂着橡木桶带来的烟熏烘烤香味。这是一款来自西班牙东南部、非常富有表现力和特色的葡萄酒。

🍴 配餐建议

与各类肉类、烧烤及烘烤菜肴相得益彰。

🏔️ 亮点

莫纳斯特雷尔是一个潜力巨大的品种，主要种植于胡米利亚地区。

🍁 采收期

十月上旬

🍇 葡萄品种

慕合怀特 100%

💧 类型

干红葡萄酒

🕒 陈年类型

4个月在法式和美式橡木桶陈酿

% 酒精度

14% -15%Vol

📍 产区等级

D.O.P. Jumilla



🧪 分析指标: 总酸度: 4.8 g/L

🍷 pH值: 3.7

🧪 挥发性酸度: 总酸度: 0.5 g/L

📦 糖分: 3.14 g/L

🌡️ 最佳适饮温度: 16-18 °C

🍷 瓶型: 波尔多锥型瓶300

📄 净含量: 750毫升



8 LGENDS

Leyenda del Jinete

骑手传奇

“这款酒的酿造师，一定是一个勇敢的伊比利亚龙骑士的化身，他在酿酒之时的投入，一如他在战斗期间，一次次挥舞宝剑时的热情。”

品鉴笔记

此款酒具有极为深色的樱桃红色调，芳香浓郁，伴随着成熟的水果果香和甜香料的的味道。口感强劲，美味，极具结构性，且回味悠久。

配餐建议

对于风味浓郁或强劲的菜肴来说是必然之选。这类葡萄与肉类是天作之合。从烤羔羊、搭配肉类的米饭和面食，到炖菜和香醇砂锅，无不适宜。与羊乳奶酪完美契合，同时也是搭配辣椒和茄子等蔬菜的理想之选。

亮点

葡萄园海拔近1000米，昼夜温差大，土地多石。

采收期

九月上旬

葡萄品种

慕合怀特 100%

类型

干红葡萄酒

陈年类型

フレンチオーク樽で12ヶ月熟成。

酒精度

15% -15,5%Vol

产区等级

阿尔曼萨法定产区 素食葡萄酒



分析指标: 总酸度: 5.2 g/L

pH值: 3.7

挥发性酸度: 总酸度: 0.6 g/L

糖分: 3 g/L

最佳适饮温度: 16-18 °C

瓶型: 波尔多锥型瓶316

净含量: 750毫升



8LEGENDS

Leyenda del Volcán

火山传奇 丹魄

“在火山爆发的呼啸声发生几个世纪之后,在其沉寂的岩浆土中生长着可以结出酿酒葡萄的藤。”

👁️👂👃 品鉴笔记

香气清新,果香浓郁。红色草莓果香,伴随着淡淡的黑莓的味道,在短时间内呈现出葡萄酒的层次感和复杂性。淡淡的甘草香调充分体现其优雅的气质,且酒香具有多样性。

🍴 配餐建议

从各类烤肉到河鱼,或搭配清淡酱汁的意面,再到传统炖菜、香肠或软质奶酪,皆可搭配。

🏔️ 亮点

CAMPO DE CALATRAVA 地区的主要特色在于其独特的火山地貌。遍布该地区的百余个火山口、火山碎屑流以及沸腾泉,使得几个世纪以来根植于此的葡萄种植成为可能。

🍂 采收期

八月底

🍇 葡萄品种

丹魄 100%

💧 类型

干红葡萄酒

🕒 陈年类型

2个月美式和法式橡木桶陈酿

% 酒精度

13% -14.5%Vol

📍 产区等级

D.O.P. Campo de Calatrava



🧪 分析指标: 总酸度: 5.8 g/L

🍷 pH值: 3.7

🧪 挥发性酸度: 总酸度: 0.7 g/L

📦 糖分: 1.5 g/L

🌡️ 最佳适饮温度: 8-10 °C

🍷 瓶型: 波尔多直型瓶329/331

📄 净含量: 750毫升



8 LEGENDS

Leyenda del Volcán

火山传奇

“在火山爆发的呼啸声发生几个世纪之后,在其沉寂的岩浆土中生长着可以结出酿酒葡萄的藤。”

👁️👂👃 品鉴笔记

酒体呈现淡黄色,夹杂着明亮的绿色柠檬色调。浓郁的水果芳香,热带水果(菠萝)和柑橘果香脱颖而出,并散发出迷人柠檬马鞭草和玫瑰的花香。

🍴 配餐建议

这款年轻的干型葡萄酒完美搭配鱼类和各种沙拉,特别是鳕鱼、其他烤箱烹制及带酱汁的鱼类、烟熏和盐腌开胃菜、禽类辣椒、家禽以及硬质奶酪。也适合搭配亚洲菜系。

🏔️ 亮点

CAMPO DE CALATRAVA 地区的主要特色在于其独特的火山地貌。遍布该地区的百余个火山口、火山碎屑流以及沸腾泉,使得几个世纪以来根植于此的葡萄种植成为可能。

🍁 采收期

八月底

🍇 葡萄品种
莫斯卡特葡萄60% 马家婆葡萄 40%

💧 类型
干白葡萄酒

🕒 陈年类型
年轻葡萄酒

% 酒精度
13% -13.5%Vol

📍 产区等级
D.O.P. Campo de Calatrava



🧪 分析指标: 总酸度: 6.4 g/L

🍷 pH值: 3.4

🧪 挥发性酸度: 总酸度: 0.3 g/L

🍷 糖分: 0.8 g/L

🌡️ 最佳适饮温度: 8-10 °C

🍷 瓶型: 波尔多直型瓶329/331

📄 净含量: 750毫升



8LEGENDS

Eterna Leyenda

永恒传奇

“读过这篇文章的人都知道，这酒起源于古老的神话，并世代相传，安抚着人类的灵魂。”

👁️👂👃 品鉴笔记

果味浓郁，糅杂着红色浆果和香料的香味，尤其是香草和甘草的味道。口感圆润，酸度适中。在法式橡木桶中陈酿14个月，并在装瓶后继续陈化24个月。

🍴 配餐建议：

推荐搭配红肉、野味和炖肉菜肴。

🏔️ 亮点

精品酒庄。葡萄园海拔近1000米，昼夜温差大，土地多石。

🍁 采收期

约9月22日。

🌿 有机葡萄酒

8 LGENDS

🍇 葡萄品种

赤霞珠 37%，西拉 25%，梅洛 21%，丹魄 17%

💧 类型

干白葡萄酒

🕒 陈年类型

14个月法式橡木桶陈酿，24个月装瓶后继续陈化

% 酒精度

15% -15.5%Vol

📍 产区等级

VTC 卡斯蒂利亚地区餐酒



🧪 分析指标: 总酸度: 4.4 g/L

🍷 pH值: 3.7

🧪 挥发性酸度: 总酸度 0.7 g/L

🍷 糖分: 1.4 g/L

🌡️ 最佳适饮温度: 17 °C

🍷 瓶型: 勃艮第 310

📄 净含量: 750毫升



Leyenda de Fuego

火焰传奇

“这支酒来自我们最古老的葡萄园。它是一款特别的酒，体现了我们的特点。这款晚采的酒来自海拔980米的老藤。”

👁️👂👃 品鉴笔记:

明亮的深樱桃红色；典型的成熟红加纳查香气：柚子，无花果馅饼，黑醋栗，黑莓，同时带有陈酿赋予的香料和烟熏气息。入口甜美，单宁与酸度平衡持久。红加纳查的收尾非常持久，总体口感非常丰富，果香与香草、咖啡和烟草相互辉映。

🍴 配餐建议

理想搭配牛肉、野味和味道强烈的陈年奶酪。肉类中的蛋白质与葡萄酒中的单宁完美结合，带来美妙的口感体验。



素食者友好型葡萄酒

🍇 葡萄品种
100%紫北塞Garnacha Tintorera

💧 类型
干红

🕒 陈年类型
8个月美国橡木桶

% 酒精度
15.5%Vol

📍 产区等级
D.O.P. Almansa



🧪 分析指标: 总酸度: 6.2 g/L

🍷 pH值: 3.7

🧪 挥发性酸度: 总酸度 0.4 g/L

📦 糖分: 3.2 g/L

🌡️ 最佳适饮温度: 16-18 °C

🍷 瓶型: Constance Superbia 333

📄 净含量: 750毫升

8 LEGENDS



8 LEGENDS

Cava

卡瓦起泡酒 Brut 干型

👁️👂👄 品鉴笔记:

呈淡黄色带绿色光泽, 气泡细腻。带有水果(苹果和柑橘)的芳香, 并伴有面包和糕点的气息。口感上, 气泡融合良好且活跃, 带有微弱的烘烤香气, 清新且均衡。

葡萄园:

平均树龄25年, 位于Vega del Magro平原地区。衡。

🍂 采收期

葡萄园内分拣, 夜间手工采收, 于九月初进行。

酿造工艺:

葡萄冷却至10°C, 随后进行气囊压榨, 仅使用自流汁(出汁率66%)。冷沉降澄清, 不使用澄清剂。在16°-18°C下控温发酵15天。

装瓶

将不同基酒混合后, 于年初开始装瓶。二次发酵及陈酿在我们16°C的酒窖中进行。

🍇 葡萄品种
马家婆

💧 类型
Brut 干型

🕒 陈酿
酒泥陈酿10个月。

% 酒精度
12%Vol

🌡️ 最佳适饮温度: 6 °C

📄 净含量: 750毫升



8LEGENDS



Leyenda del Dragón

巨龙传奇

“读过这篇文章的人都知道，这酒起源于古老的神话，并世代相传，安抚着人类的灵魂。”

👁️👂👄 品鉴笔记

中等强度酒体，明亮的蓝调宝石红色，缀以丰富的“酒泪”。香气浓郁强劲，带有蜜饯水果（李子和樱桃）的芬芳，与烘烤气息的精细微妙地融合。酒体丰满，单宁柔和平衡，余味中带有成熟黑色水果的味道，口感强劲而持久。

🍇 葡萄园

位于杜埃罗河岸核心地区的 Boada de Roa，选自单一园葡萄，树龄超过50年，品质非凡。

🍴 配餐建议

理想搭配红肉、野味和半陈年奶酪。

🏔️ 亮点

我们的葡萄园坐落于该地区最佳的土地上，平均海拔812米，距离酒庄不超过3公里，这使我们能够将新鲜采收的葡萄短途运输至酒庄，确保其始终处于新鲜状态。

🍇 葡萄品种
100% 丹魄

🔥 类型
干红葡萄酒

🕒 陈酿
在法国橡木桶中陈酿40个月
瓶陈12个月

📅 年份
2017年

% 酒精度
15%Vol

📍 产区等级
原产地呼称
リベラ・デル・ドウエロ

RI
BE
RA
DUERO

🌡️ 最佳适饮温度: 17 °C

📄 净含量: 750毫升





Bodegas **Winol**