

CAVA  
RESERVA

BRUT NATURE  
BEBENDOS

Bebendos 的CAVA為傳統法釀造並以全手工生產；與自然和諧共處是酒莊宗旨，給予葡萄最少的干預，依據生物動力法工作，讓葡萄們自然呼吸。

清澈、純粹、真摯直接，綿連不停地迷人氣泡，撞擊出專屬西班牙的浪漫舞姿。

色澤：清透明亮的淡金，帶有些許清爽綠意。

香氣：高雅清新。

口感：入口充滿明亮活力氣泡，於口腔中轉為細緻圓潤，蘊藏的誘人水果充滿口腔及鼻腔，反映出明顯的果香與礦物性、酸度完美平衡。

餘韻：活潑的氣泡伴著優雅花香及果香，最後則有礦石風味完美融合的尾韻。

餐點搭配：可作為開味酒，或搭配高雅清淡食物、海鮮、生鍋熟的有殼類水產、沙拉冷盤，甚至壽司。



## CAVA RESERVA BRUT NATURE

品種：Chardonnay 100%

陳化：入桶20個月，裝瓶8-11個月，旋轉自然發酵

酒類：Sparkling wine

淨含量：750ml

最佳適飲溫度：建議冰鎮至4°C - 6°C

售價：NT\$ 1280



## 西班牙Cava香檳

CAVA  
RESERVA

BRUT NATURE  
BEBENDOS



## 氣泡酒起源

- 1970年前Cava在歐美國家的名稱是西班牙香檳 (Spanish Champagne)。
- 1973年法國跟西班牙簽署協議，其中提到產區名稱規範，其中一條協定就是未來西班牙氣泡酒的酒標上不能使用香檳Champagne這個字。
- 在1986年西班牙加入歐盟後，訂定Cava的法定產區範圍。

## 法定產區

西班牙Cava法定產區除了Catalonia自治區外，另外七個自治區、Aragon Basque, Castile and Leon, Extremadura:Navarra Rioja 及Valencia 中的159個村莊也可以生產。

葡萄農與葡萄園必須先在CavaRegulatoryBoard產區公會註冊，之後種植部分必須符合法令規定，才能把葡萄賣給酒莊釀Cava。目前用來釀造Cava的葡萄園，每公頃產量不能超過12000公斤。

## 陳釀法

Cava都採用跟法國香檳一樣的「瓶中二次發酵法釀造」Classic Method / Traditional Method。每一瓶都是原瓶發酵，比起在鋼桶二次發酵或甚至直接加氣的釀法更加費時、費錢與費工。

西班牙氣候相對溫暖。生長出來的葡萄果味豐滿且酸度較低：釀造出來的Cava較不會像香檳般酸度尖銳。如果你習慣喝香檳的愛好者，可以挑選Brut Nature或是 Extra Brut。但Brut Nature也需要酒莊的採收與釀造技術優異，才能在不添糖的狀態下釀造出風味均衡的Cava氣泡酒。圓熟甜美酸度平衡的Cava，是搭餐的好選擇。



## Lagrima Cava

Cava Reserva 是西班牙香檳的簡稱。

Bebnedos 賓賓多的香檳就是不一樣，獨特非凡。從酒標就呈現著喝香檳的氣氛。

星星與月亮代表羅曼蒂克，氣泡象徵慶祝。喝此香檳頗有想像空間，半夜採摘的葡萄掛著清晨的朝露，我們稱做Lagrima Real 真珠香檳。在這種自然元素培養出來的香檳一定好喝。

只採用百分百的Chardonnay 夏多內葡萄品種，將該酒存基培養半年，之後裝瓶放在陰暗地窖熟睡三年以上，直到自然沒有甜味。

Brut Nature. 以無年份香檳來說，這款酒予人高雅清新質感，酒呈現晶瑩剔透淡黃色，帶些許綠意，柑橘般香氣，洋溢著白色水果，水蜜桃，青蘋果，杏及可口。不甜又爽口，氣泡飽滿活潑又持久，同時具有良好酸度及餘韻。

可作為開味酒，或搭配高雅清淡食物，海鮮，生或熟的有殼類水產，沙拉冷盤，甚至壽司。

