



## QUAILS' GATE *Okanagan Valley*

3303 BOUCHERIE ROAD  
WEST KELOWNA, BRITISH COLUMBIA  
V1Z 2H3 CANADA

PHONE: 250-769-4451  
TOLL FREE: 1-800-420-9463  
FAX: 250-769-3451  
EMAIL: [INFO@QUAILSGATE.COM](mailto:INFO@QUAILSGATE.COM)

[QUAILSGATE.COM](http://QUAILSGATE.COM)

## QUAILS' GATE *Okanagan Valley*

加拿大农业及农业食品部 (Agriculture and Agri-Food Canada) 以及BC省农业厅 (BC Ministry of Agriculture) 通过跨联邦、省及地区远期成长2 (Growing Forward 2) 举措下的BC省农业食品出口计划 (BC Agrifoods Export Program) 为这本小册子的翻译提供赞助。该计划由BC省农业投资基金会 (Investment Agriculture Foundation of BC) 提供。



## 始于1956年的家庭农场

斯图尔特家族在上世纪初即开始了在加拿大西部的园艺开拓。理查德·斯图尔特于1956年购买了现在的Estate地产，因为他知道这块地可能成为奥肯纳根河谷地区用于种植优质葡萄的最佳区域之一。

第一棵葡萄藤栽种于1961年，由此开启了进军未来酿酒葡萄种植业之路。在将近30年的时间里，他们为这一地区的其他酿酒商供应葡萄，到了1989年，斯图尔特家族开始自己制造葡萄酒，并创建了魁尔斯堡酒庄（Quails Gate）。从那时开始，整个家族开始齐心协力，致力于将魁尔斯堡酒庄打造成加拿大最好的葡萄酒庄，出产经加拿大酒业质量联盟（VQA）认证的优质葡萄酒。

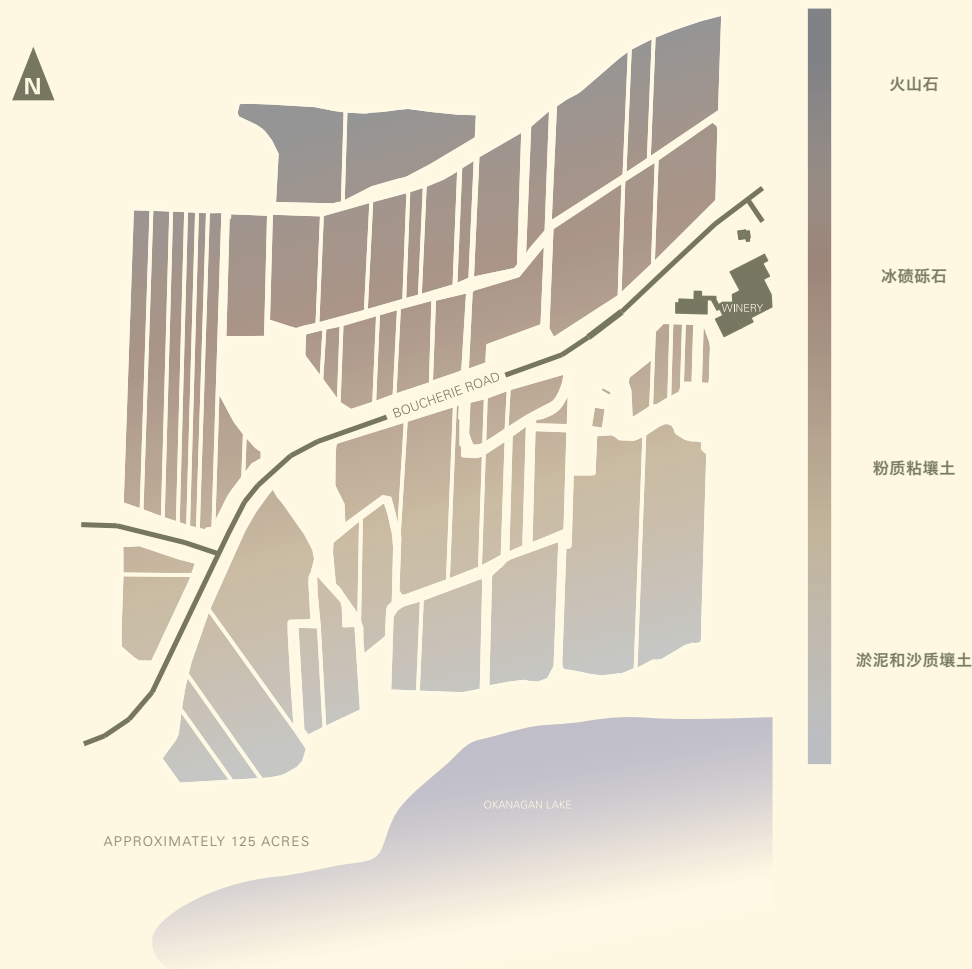
斯图尔特家族秉承创新的理念，不断追求卓越。在这片土地上，多年对凉爽气候下葡萄藤栽培的实验，铸就了斯图尔特家族在同行中的先驱美名。将优质的法国第戎克隆品种引入加拿大，本·斯图尔特功不可没。魁尔斯堡酒庄一些最早的、也是最受追捧的黑皮诺和霞多丽葡萄田是由于他的努力得以发展起来的。

## 我们相信， 优质的葡萄酒始于葡萄园。

我们的Estate葡萄园就坐落在奥肯纳根湖岸的南向山坡，这里独特的环境，成就了杯中佳酿不同凡响的品质。我们的葡萄园临近奥肯纳根湖，中和了大陆性气候特征，来自死火山包雀利山 (Mount Boucherie) 山床的土壤为我们的葡萄园提供了得天独厚、不同凡响的风土环境。此外，坡度、坡向以及面向南方，使我们Estate葡萄园享有优质葡萄栽培所需的独特、理想的自然环境。

Boucherie路以南的Lower Bench拥有富含稀矿的土壤（淤泥、沙子和粘土），比Upper Bench的土壤更细。其中的粘土使这里的土壤出产的作物更好，而奥肯纳根湖的中和调剂效应为我们的一些芳香品种（雷司令、白比诺和白诗南）提供了理想的成长条件。

在Boucherie路以上的土壤中充斥着大石头，还有一些特别复杂的地带，由包雀利山周围的火山石组成。在Estate葡萄园上部的葡萄藤享受着较高位置的奇特土壤成分，土壤排水性好。大岩体中容纳的热量，以及较大的昼夜温差，确保了这些葡萄藤可产出果实优质的主要红葡萄品种，如黑比诺、梅洛和赤霞珠。



### 淤泥和沙质壤土

在整个Estate园区存在着不同含量的淤泥和沙质壤土。同时，这些土壤又有较好的排水性和保留热量的能力，这些都有助于酿制高芳香度的葡萄酒。

### 粉质粘壤土

在Lower Bench园区比较突出，在整个葡萄园，粉质土壤和粘壤土混合在一起，有助于维持土壤的保水性和热量，也迫使作物向深处扎根，稳定根基。有助于酿造口感柔和和圆润、色泽深厚、酸度较低的葡萄酒。

### 冰碛砾石

包雀利山位于3000万年前的冰川带的最后一公里处，提供了冰碛砾石的自然沉积层。在整个Estate园区有广阔的冰川沉积带，这在Upper Bench更为显著。

### 火山石

大石头或甚至一些小岩体都会保留热量，并产生疏松的土壤，有助于排水。藤蔓用力地生长以触及地下水位，使得用于酿酒的每颗果实都香味浓郁、果汁醇厚。



## 我们深深专注于葡萄酒的质量。

经过50多年的时间, 我们已探索出适合奥肯纳根河谷的品种和葡萄栽种的最佳选择, 以及可使用的最佳技术。这一独特的优势使我们酒庄得以享有加拿大最为成熟的葡萄种植技术。我们非常自豪, 由于我们精心呵护、管理我们的黑皮诺和霞多丽产品, 使得每款产品都不同凡响、超越预期。



## QUAILS' GATE *Okanagan Valley*

魁尔斯堡酒庄

我们拥有最受认可、产品最多的品牌，魁尔斯堡葡萄酒诠释了其原产地的特色，爽口、清新、果味浓郁，色泽丰富，香味醇厚。



### 夏瑟拉-白比诺-灰比诺

果实置于不锈钢罐中进行整串碾压和冷发酵，以保持爽口、清新的果味。该酒十分平和，适合搭配口味清单的食物，也可单独作为露台休闲时细细品味的佳酿。



### 琼瑶浆

在不锈钢罐中冷发酵之前，先整串碾压，以保持其清新的口味。梨滴糖、西瓜、荔枝果和肉桂的芳香与雅致的玫瑰花瓣香型完美交融。



### 雷司令干白葡萄酒

果实完全取自于魁尔斯堡酒庄Estate葡萄园28龄葡萄藤。热带柠檬果香，佐以纯质的矿物-岩板-湿石头气息。为经典雷司令陈酿而精心窖藏。



### 白诗南干白葡萄酒

添加长相思（3%），少量（3%）在三龄橡木桶中发酵，其余的在不锈钢罐中发酵，以成就其口味的丰富性和矿物香味的完美结合。淡淡的果香味；清新的柠檬、酸橙和热带水果香与猕猴桃、黄杨木及淡淡的蜂蜜气息混合在一起。



### 霞多丽干白葡萄酒

我们的霞多丽有50%在不锈钢罐发酵，50%在橡木桶发酵（20%新的法国橡木桶），并陈酿10个月。这样的酿制成就了桶发酵所带来的丰富口味，以及罐发酵所带来的热带柑橘的醇香。



### 桃红葡萄酒

这款桃红葡萄酒是由Estate葡萄园出产的黑皮诺和佳美比诺葡萄酿制而成的。在这美味新鲜、果香和奶油质感的桃红葡萄酒中，大黄草莓及红醋栗的香味实现了完美融合。



### 黑比诺干红葡萄酒

果皮浸泡长达20天后，陈酿于15%新的法国橡木桶中11个月。柔和、淡然的樱桃香融合在单宁丝绸般层叠细滑而又紧密的质感中，回味悠长，清新爽口。



### 梅洛干红葡萄酒

自然酵母发酵和长时间的果皮浸泡，使这款葡萄酒色泽丰富、香味醇厚。细密成熟的单宁带来挥之不去、天鹅绒般的完美口感。



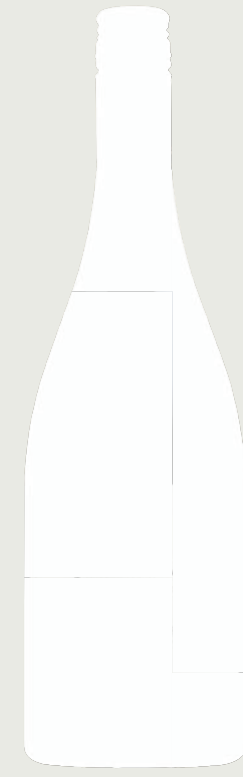
### 老树福煦干红葡萄酒

这款口味醇厚、酒体饱满的红葡萄酒由弗雷夏福煦葡萄酿成。发酵接近于干，陈酿于美国橡木桶18个月，带有深色水果和皮革的香味，以及辛辣、酸甜的口感。



### 斯图尔特家族珍藏霞多丽干白葡萄酒

使用蒙哈谢酵母菌株，置于40%新的法国橡木桶中完全发酵，陈酿11个月。这款经典霞多丽葡萄酒拥有迷人的质感和丰富的矿物香型。



### 斯图尔特家族珍藏黑比诺干红葡萄酒

由加拿大最早的也是最佳的4种黑比诺克隆品种精心酿制而成。延长果皮浸泡，然后在40%新的法国橡木桶中陈酿11个月，这款精品酒香浓郁，口感柔和。



### 珍藏版老树福煦干红葡萄酒

珍藏版老树福煦干红葡萄酒由47龄葡萄藤出品的果实精酿而成。这些小颗粒果实为您带来现代深色水果的浓郁气息，又弥散着旧时泥土的芬芳。



我们的葡萄酒质量业主声明，斯图尔特家族珍藏版葡萄酒均仅产自专用葡萄园。代表我们优质葡萄园的标准，是真正的珍藏版葡萄酒。





## 我们历来注重葡萄种植对环境的影响， 一向致力于低影响，高产出。

在葡萄种植方面，我们采用了全面的生态系统管理方式，力求在追求果实质量的同时，维护自然环境的多样性。我们致力于可持续性发展：设立了多个葡萄园远程监测站，使我们能够定位应用工具，使用滴灌来节约用水，并在葡萄园内使用更少的车辆。我们还通过自己堆肥，为葡萄园提供有机肥料和养料。

我们的酒庄也实行了确保可持续性发展的做法，其中包括设备升级，使用BIOPURE滤水器，推行节水实践，对人造副产品和自然副产品进行回收。我们不断地努力监测，并与节能专业人员协作，降低碳足迹。我们很荣幸地自愿加入了BC省农业委员会（BC Agriculture Council）的环保农场计划（Environmental Farm Planning Program），旨在提高农场发展的可持续性。



## 魁尔斯堡酒庄的全部酿造理念都在我们的产品质量（而非数量）中得到了诠释，也在出产每款葡萄酒的风土环境中得到了体现。

对葡萄酒的精心酿制，意味着我们对酿酒工序的精益求精。在葡萄的整个生长期、手工采摘期和发酵过程中，我们的酿酒团队都精心呵护果实的质量，悉心酿制每一款葡萄酒。他们绝对对任何一个细节心存侥幸，而产品的一致性、浓度和质量也在产品的成果中不言自明。

在魁尔斯堡酒庄，我们努力根据我们优质的风土环境来制定酿制技术的最佳实践。小批量加工使酿制团队能够监测在酿制过程中每批产品的表现如何，并对酿制的特定环节予以调整。我们的目标是将干预降为最低，在葡萄生长期，我们不懈努力，确保果实处于最优状态下成熟。我们相信，我们的农场有酿制葡萄酒所需的最佳条件，魁尔斯堡酒庄也将在每一年都为您酿制出高质量的精华葡萄酒。

