

# ヴィノテーク 8+9合併号 に掲載されました！



ドン・アマド 2012

トレオン・デ・パレデス

● 10584円

トレオン社のプレミアムワイン。特別な畑「サンタ・テレサ」で生産された葡萄のみ使用。フレンチオークの新樽熟成(16カ月)から醸し出される複雑な香り。なめらかなタンニンとともに黒い果実、トリュフの風味。ダークチョコレートを感じるエレガントな余韻。

日貿トレーディング  
☎072-681-8624  
<http://www.niche-trading.co.jp>

*Don Amado 2012 Cachapoal Valley  
Torreón de Paredes  
(CS/Me/Ca/Sy)*

色調はほんのりと紫を残した濃いガーネット。香りは芳醇で複雑。ブラックチェリーやブラックベリーのコフィにジャムのような果実香、丁子、クミンシード、甘草などのスパイス、樹脂のようなメントール系の香り、葉巻の葉やプーアル茶などの香りも調和する。味わいはまろやかで膨らみのある果実味から、広がりには酸味やタンニンが溶け込みバランスよくなめらかで、余韻にはエレガントな印象が長く持続する。

🍴 牛ロースのグリエなどに

ソムリエ田崎真也の  
Tasting Review and Recommend Pairing  
～チリ・アルゼンチン～ より抜粋

*Torreón de Paredes Sauvignon  
Blanc Reserva Costera 2016  
Leyda DO San Antonio Valley*

ほのかにグリーンがかった淡く輝きのある色調。香りは華やかな印象で、グレープフルーツやかりんなどの果実のコンポートに、ジャスミンや菩提樹の花、レモングラスやエストラゴンのようなハーブ、石灰様のミネラル香などが調和。アタックにはまろやかで柔らかな果実味を感じ、バランスのよい酸味は爽やかさを付与する。余韻にもかんきつ類のフレイヴァーを残す。

🍴 ハーブ風味のブル・ブラン(白ワイン、エシャロット、バターを使ったソース)を添えた白身魚の蒸し煮などに



レセルバ・コステラ・  
ソーヴィニオン・ブラン 2016

トレオン・デ・パレデス

● 4968円

チリでは珍しいシュール・リー 4カ月のワイン。ハーブとライムなどのかんきつ系の香り。フレッシュで塩味を感じるエレガントなミネラル感と生き生きとした酸の風味。後味にも豊かな果実味と心地よいかんきつ系のフレイヴァーが続く。

日貿トレーディング  
☎072-681-8624  
<http://www.niche-trading.co.jp>