



CABERNET SAUVIGNON VALDEMORO

2020

ヴァレデモロ・カベルネ・ソーヴィニヨン 2020

TECHNICAL NOTES

テクニカル ノート

Appellation : アペラシオン
Rengo – Cachapoal Valley, Chile
レンゴ-カチャポアル・ヴァレー、チリ

Variety : 葡萄品種
85% Cabernet Sauvignon カベルネ・
15% Syrah シラー ソーヴィニヨン

Alcohol : アルコール度数
14,0 %

Total Acidity : 総酸度
3,39 g/L (H2SO4)

pH : ペーハー値
3,53

Residual Sugar : 残糖量
3,08 g/L

TASTING NOTES

テイスティング ノート

Our Cabernet Sauvignon Valdemoro shows a fruity structure with a rich acidity, characteristic of the upper reaches of the Cachapoal Valley.

Intense aromas of red fruits, berries, cherries with notes of sweet green pepper. The palate is a young, fruity with matured tannins that provide a harmonious and pleasant finish.

Ideal to serve at 16-18°C with grilled red meat, lamb, meat fondue or cheese.

ヴァレデモロ カベルネ・ソーヴィニヨンはカチャポアル・ヴァレーの特徴である豊かな果実味と酸味を有するワイン。チェリーやベリー類の赤い果実とスイートグリーンペッパーの香り。フレッシュでまろやかなタンニン。調和のとれた心地よい余韻が続く。

VINEYARD ヴィンヤード

Located within the Central Valley are the upper reaches of the Cachapoal Valley, one of Chile's historic wine growing valleys. In this valley lies the town of Rengo that is protected by the mountain range that creates an area cooler and more arid than the rest of the valley.

The Torreón de Paredes vineyard built on alluvial soil, is situated in the heart of this and is flanked by the mighty Andes, which not only provides a stunning backdrop to our winery, but also creates the dramatic contrasts between day and night temperatures which result in richer, juicier grapes.

供出温度 : 16-18°C
グリルした赤身肉、仔羊、ミートフォンデュやチーズとともに。

カチャポアル・ヴァレーはチリにおいて歴史あるワイン産地の一つ。アンデス山脈の山裾のセントラル・ヴァレー北部に位置。トレオン・デ・パレデス社のあるレンゴ市を含むカチャポアル・ヴァレーは他のヴァレーと異なり、最も涼しく酸味がしっかりとしたワインが造られる。トレオン・デ・パレデス社のブドウ畑は沖積土質。アンデス山脈の麓にあるので昼夜の寒暖差が激しく、リッチで果実味豊かなブドウが収穫出来る。

