



## CARMENERE RESERVA

# 2018

### レセルバ カルメネール 2018

#### 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% Carménère カルメネール  
15% Merlot メルロ

Alcohol : アルコール度数  
14,0%

Total Acidity : 総酸度  
3,14 g/L (H2SO4)

pH : 総酸度  
3,65

Residual Sugar : 残糖量  
2,54 g/L

#### 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.

#### TASTING NOTES

##### テイステイングノート

Deep ruby-red colour with dark shades of violet. The nose shows delicate aromas of black fruits, black berries with notes of mocha, green pepper and bacon. The palate is big, round, supple with notes of species, herbs and sweet green pepper. The velvety and matured tannins provide a long and pleasant finish with coffee and toasted notes.

Ideal to serve at 16-18°C with chicken, turkey, quail, pork, grilled fish and pasta.

紫がかった深みのあるルビーレッド。ブラックベリー等の黒い果実、モカ、ピーマン、ベーコンの香り。ブドウの種、ハーブ、ししとうの風味とともにまるやかなポリウム。ベルベットの様な滑らかなタンニンがあり、コーヒーやトーストの風味と共に長い余韻を楽しめる。

供出温度 : 16-18°C チキン、ターキー、ウズラ、ポーク、グリルした魚、パスタとともに。

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葡萄が収穫出来る。

