



CABERNET SAUVIGNON RESERVA

2017

レセルバ カベルネ・ソーヴィニヨン 2017

TECHNICAL NOTES

Appellation : アペラシオン
Rengo – Valle Central, Chile
レンゴ、カチャポアル・ヴァレー、チリ
Variety : ブドウ品種
100% Cabernet Sauvignon
カベルネ・ソーヴィニヨン
Alcohol : アルコール度数
13,0%

Total Acidity : 総酸度
3,70 g/L (H₂SO₄)

pH : ペーハー値
3,60

Residual Sugar : 残糖量
2,49 g/L

VINEYARD

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

Deep ruby-red colour with shades of violet. The elegant nose shows complex aromas of red fruits and species, tobacco, mint, laurel with fine notes of black chocolate and caramel. The attack of the palate is round and smooth with notes of black fruits, ripe figs, plums and tobacco. The soft and matured tannins provide an elegant structure.

Ideal to serve at 18°C with red meats, ham, bacon, venison, game birds or Gruyere cheese.

色は紫がかったルビーレッド。赤い果実、スパイス、タバコ、ミント、ローリエ、ブラックチョコレート、キャラメルの香り。口当たりはまろやかでスムーズ。イチジクやプラム等の熟した黒い果実やたばこの風味。ソフトでまろやかなタンニン。

供出温度 : 18°C
赤身肉、ハム、ベーコン、鹿肉、野鳥（雉、鴨等）、グリエールチーズとともに。

ブドウ畑

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。