



CARMENERE RESERVA PRIVADA

2017

レセルバ・プリバダ カルメネール 2017

TECHNICAL NOTES

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 ブドウ品種
100% Carmeneré
カルメネール

Alcohol : アルコール度数
13,5%

Total Acidity : 総酸度
3,32 g/L (H₂SO₄)

pH
3,59

Residual Sugar : 残糖量
2,59 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

Made from a careful selection of our best grapes from mature vines, this wine is aged in new French oak barrels for 10 to 12 months. Carménère Reserva Privada has a deep ruby-red color with dark shades of violet, aromas of black ripe fruits, blackberries, cherries, and an elegant frame of coffee, cacao and spicy notes. Firm and soft tannins support a smooth, lingering finish. This wine, drinking well now, has high potential for graceful aging in the bottle.

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

最高級のブドウを選びすぐり使用。フランス産の新樽（小樽）で10~12ヶ月熟成。紫がかつたルビーレッド。ブラックベリーやチェリー等の黒い果実の香りとコーヒー、カカオやスパイスの風味。しっかりとしたソフトなタンニンが心地よく長い余韻に導く。飲み頃ではあるが、更に瓶熟成による上品な風味を楽しむ事も出来る。供出温度：16-18°C
白身の肉、七面鳥、鶉、豚、焼き魚やパスタとともに。

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。

