



## PINOT NOIR RESERVA PRIVADA

2012

レセルバ・プリバダ ピノ・ノワール 2012

### 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: ブドウ品種

100% Pinot Noir

ピノ・ノワール 100%

Alcohol: アルコール度数

14%

Total Acidity: 総酸度

3,41 g/L (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)

pH: ペーハー値

3,51

Residual Sugar: 残糖量

3,1 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

Solid bright red colour. The nose shows aromas of ripe cherries, pomegranates with fine notes of cacao and smoke. On the palate, the wine is complex, meaty, soft and full with fresh acidity and matured tannins that provide an elegant structure. The finish is long with notes of red fruits, vanilla and chocolate. This wine has a high potential for aging gracefully in the bottle.

Ideal to serve at 13-18°C with Camembert, pork, veal, poultry, red meats, meaty pasta.

テイस्टィング・ノート

輝きのある明るい赤色。

熟したチリー、ザクロ、カカオ、薫香を感じる香り。

生き生きとした酸とこなれたタンニンの奥深くふくよかでエレガントな味わい。豊かな果実味とヴァニラやチョコレート風味の長い余韻。

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: 13-18°C

カマンベール、豚、仔牛、赤身の肉、ミートソースの Pasta と共に。

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。

レンゴ市に隣接するカチャポアル・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・パレデス社の葡萄畑は沖積土質。

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。

VIÑEDOS TORREÓN DE PAREDES SpA. | CAMINO LAS NIEVES S/N | RENGO, CHILE

torreon@torreon.cl | www.torreondeparedes.com

