



CHARDONNAY RESERVA PRIVADA

2018

レセルバ・プリバダ・シャルドネ 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 : ブドウ品種
100% Chardonnay
シャルドネ

Alcohol : アルコール度数
13,5%

Total Acidity : 総酸度
4,40 g/L (H2SO4)

pH : ペーハー値
3,08

Residual Sugar : 残糖量
5,31g/L

VINEYARD : ブドウ畑

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

テイスティング
・ノート

Only a careful selection of the best grapes from mature vines goes into this wine. Fermented and matured in new French oak barrels for 10 months. Golden yellow in colour. An elegant bouquet shows notes of ripe tropical fruit, banana and pineapple. The unctuous palate exhibits fine hints of vanilla and caramel with a long, balanced finish.

Ideal to Serve at 10-12 °C with smoked salmon, lobster, squid, abalone, pheasant, quail or veal.

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ヶ月発酵と熟成。色は黄金色。バナナやパイナップル等トロピカルフルーツのエレガントな香り。なめらかでヴァニラやキャラメルの風味。バランスの良い長い余韻。
供出温度：10-12°C
スモークサーモン、伊勢海老、烏賊、鮑、雉、鶏、仔羊とともに。

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。レンゴ市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。

VIÑEDOS TORREÓN DE PAREDES SpA

| CAMINO LAS NIEVES S/N | RENGO, CHILE

toneon@toneon.cl | www.torreondeparedes.com |   

