



## MERLOT RESERVA PRIVADA

# 2019

### レセルバ・プリバダ・メルロ 2019

#### TECHNICAL NOTES

##### テクニカルノート

Appellation : アペラシオン  
Rengo – Valle Central, Chile  
レンゴーセントラル・ヴァレー、チリ

Variety : ブドウ品種  
100% Merlot メルロ

Alcohol : アルコール度数  
14,5%

Total Acidity : 総酸度  
3,24 g/L (H2SO4)

pH : ペーハー値  
3,73

Residual Sugar : 残糖量  
2,6 g/L

#### TASTING NOTES

##### テイस्टینگノート

Only a careful selection of the best grapes from mature vines goes into this wine. Matured in new French oak barrels for 12 months. Deep ruby-red colour with violet hints. Refined bouquet with hints of morello cherry, mulberry and blackcurrants. the rich palate elegantly balances fruit and oak with fine notes of spice, smoke and vanilla.

Ideal to serve with albacore, tuna, salmon, turkey, quail, sausages, pork or pasta with creamy sauces.

完熟した最高級のブドウを選びすぎり使用。フランス産の新樽で12ヶ月熟成。紫がかった深いルビーレッド。チェリー、桑の実、黒スグリ等の華やかな香り。果実味と樽の風味がバランス良く、スパイス、燻香、ヴァニラ等のリッチでエレガントな風味が続く。  
供出温度 : 16-18°C  
びんちょうマグロ、マグロ、サーモン、七面鳥、ウズラ、ソーセージ、豚肉やクリームソースの pasta とともに。

#### 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.

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。

#### AWARDS アワード

Tim Atkin 2022 92 points  
ティム アトキン2022 92ポイント  
Descorchados 2023 91 points  
Best Merlot  
デスコルチャドス2023 91ポイント  
James Suckling 2022 90 points  
ジェームス・サックリング 2022 90ポイント

VIÑEDOS TORREÓN DE PAREDES SpA. | CAMINO LAS NIEVES S/N | RENGO, CHILE  
torreon@torreon.cl | www.torreondeparedes.com |   

