



LATE HARVEST - SWEET RAQUEL RESERVA

2015

レセルバ レイト・ハーヴェスト スイート・ラケル 2015

TECHNICAL NOTES

Appellation アペラシオン
Rengo - Valle del Cachapoal, Chile
レンゴ-カチャポアル・ヴァレー、チリ

Variety ブドウ品種
60% Sauvignon Blanc ソーヴィニヨン
40% Gewürztraminer ブラン
ゲヴェルツトラミネル

Alcohol アルコール度数
12,5%

Total Acidity 総酸度
4,37 g/L (H₂SO₄)

pH ペーハー値
3,23

Residual Sugar 残糖量
92,59 g/L

TASTING NOTES

Golden yellow in colour with an elegant bouquet of candied orange notes and honey. The palate is unctuous, intense with a long finish. A delicate acidity combined with a elegant sweetness lends to this wine a excellent structure and a great potential for bottle ageing.

Ideal to serve at 8-9 °C with strong cheese, foie gras or desserts.

黄金色。オレンジの砂糖漬けやハチミツの香り。酸味と甘味のエレガントなバランス。滑らかな口当たりで長い余韻。長期瓶熟成が楽しめるワイン。供出温度：8-9°C チーズ、フォア・グラやデザートと供に。

VINEYARD

Located within the Central Valley are the upper reaches of the Cachapoal Valley, one of Chile's historic winegrowing 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.

AWARDS

Decanter 2017
Commended Medal



Catad'Or 2018
Gold Medal



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。

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

