



MERLOT RESERVA

2017

レセルバ メルロ 2017

TECHNICAL NOTES

テクニカルノート

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

98% Merlot メルロ
2% Syrah シラー

Alcohol : アルコール度数
13,0%

Total Acidity : 総酸度
3,43 g/L (H2SO4)

pH : ペーハー値
3,58

Residual Sugar : 残糖量
2,75 g/L

TASTING NOTES テイスティングノート

Matured in French oak barrels for 10 months. A deep red colour with shades of violet. Aromas are of blackcurrant and mulberry with spicy, smoky notes. Good fruit structure on the palate with round, soft tannins.

Ideal to serve at 16-18 °C with chicken, turkey, ham, quail, pasta, risotto or soft cheese.

フレンチオークの樽で10ヶ月熟成。紫がかった深紅。黒スグリ、桑の実、スパイス等のスモーキーな香り。豊かな果実味と滑らかでソフトなタンニン。

供出温度 : 16-18°C
チキン、七面鳥、ハム、ウズラ、パスタ、リゾットやソフトチーズとともに。

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 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.

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。