





## 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:葡萄品種 100% Pinot Noir

ピノ・ノワール 100% Alcohol:アルコール度数 14,5%

Total Acidity :総酸度 3,5 g/L (H2SO4)

pH:ペーハー値 3,43

Residual Sugar : 残糖量

2,95 g/L

## **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 mauntain range that creates an area cooler and more arid than the rest of the valley.

The Torreon de Paredes vineyard built on alluvial soil, is situated in the heart of this and 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, pome granates 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.

テイスティング・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、燻香を 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 の風味の長い余韻。 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℃ カマンベールチーズ、豚、仔牛 赤身の肉、ミートソースのパスタとともに。

## 葡萄畑

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 一北部に位置。

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

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。