



MERLOT ANDES COLLECTION

2019

アンデス・コレクション メルロ 2019

TECHNICAL NOTES テクニカルノート

Appellation: アペラシオン Rengo - Central Valley, Chile レンゴ-セントラル・ヴァレー、チリ

Variety:葡萄品種 100% Merlot メルロ

Alcohol:アルコール度数

13,0%

Total Acidity:総酸度 3,25 g/L (H2SO4)

pH:ペーハー値 3,49

Residual Sugar: 残糖量

3,17 g/L

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.

TASTING NOTES テイスティングノート

Bright ruby red color with violet hues. On the nose it shows aromas of ripe red fruits, plums, cherries with fine notes of herbs, tobacco and sweet chocolate. In the mouth, the attack is warm with notes of red fruits and pepper. It is a medium-bodied wine, with soft tannins that provide a harmonious and pleasant finish.

Ideal to serve at 16-18 ° C with white meat, carpaccio, quail, paella, pasta or cheese.

色は輝きのある紫がかったルビーレッド。 プラムやチェリーの赤い果実やハーブ、 タバコ、スイートチョコレートの香り。 赤い果実とコショウの温かみのある風味。 ソフトなタンニンでハーモニーのある 心地よい余韻。

ミディアムボディ。

ミティアムホティ。 供出温度:16-18℃ ウズラなど白色の肉、カルパッチョ、 パエリア、パスタ、チーズとともに。

, 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 レンコーを含むカテャホアル・ファレーは 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。

