

CARMENERE
RESERVA PRIVADA

2019

レセルバ・プリバダ・カルメネール 2019



TECHNICAL NOTES

テクニカルノート

Appellation : アペラシオン
Rengo – Cachapoal Valley, Chile
レンゴーカチャポアル・ヴァレー、チリ

Variety : ブドウ品種

100 % Carmeneré カルメネール

Alcohol : アルコール度数
14,0%

Total Acidity : 総酸度
2,85 g/L (H2SO4)

pH : ペーハー値
3,67

Residual Sugar : 残糖量
3,39 g/L

TASTING NOTES

This wine was elaborated with a careful selection of the best Carmeneré and Merlot grapes from our oldest vines, and the wine was aged in new French and American oak barrels for 10 to 12 months. Carménère Reserva Privada has a deep ruby-red color with dark shades of violet aromas of black ripe fruits, black berries, cherries and an elegant frame of coffee, cacao and spicy notes. Firm and soft tannins support a smooth, lingering finish. This wine, drinking well now, has high potential for graceful aging in the bottle.

Ideal to serve at 16-18°C, with white meats, turkey, quail, pork, grilled fish and pasta.

VINEYARD

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.

テイスティングノート

最高級のブドウを選びすぐり使用。フランス産とアメリカ産の新樽（小樽）で10~12ヶ月熟成。紫がかつたルビーレッド。ブラックベリーやチェリー等の黒い果実の香りとコーヒー、カカオやスパイスのエレガントな風味。しっかりとソフトなタンニンが心地よく長い余韻に導く。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：16-18°C 七面鳥、鶏、豚等の白身の肉、焼き魚やパスタとともに。

ヴィンヤード

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葡萄が収穫出来る。

