



CARMENERE ANDES COLLECTION

2019

アンデス・コレクション カルメネール 2019

TECHNICAL NOTES

テクニカルシート

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 : ブドウ品種
85% Carménère カルメネール
15% Syrah シラー

Alcohol : アルコール度数
13,0 %

Total Acidity : 総酸度
3,00 g/L (H2SO4)

pH : ペーハー値
3,55

Residual Sugar : 残糖量
2,76 g/L

TASTING NOTES

テイスティングノート

Deep red colour with violet hues.
Intense fruit in the nose, with aromas
of cherry ripe plums and black pepper.
The taste has a sweet note at first,
fruity, spicy and fresh. It has medium
body yet it is persistent in the mouth,
silky and rounded tannins provide the
wine a pleasant finish with notes of
chocolate and confiture.

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

色は紫がかった深紅。チェリー、
完熟したプラムや黒コショウの香り。
新鮮で豊かな果実味とスパイシーな
味わい。

シルキーでまろやかなタンニン、
チョコレートやジャムを感じる心地
よい余韻。

ミディアムボディ。

供出温度 : 16-18°C

七面鳥、ウズラ、豚肉の料理、
グリル魚やパスタと併に。

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 win
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.

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。

