



PINOT NOIR RESERVA

2018

レセルバ ピノ・ノワール 2018

TECHNICAL NOTES

Appellation **アペラシオン**
Casablanca Valley, Chile
カサブランカ・ヴァレー、チリ
Variety **ブドウ品種**
100% Pinot Noir ピノ・ノワール

Alcohol : **アルコール度数**
14%

Total Acidity : **総酸度**
3,39 g/L (H2SO4)

pH
3,62

Residual Sugar : **残糖量**
3,01 g/L

VINEYARD

This wine was made with 100% Pinot Noir Premium grapes hand harvested from of the Casablanca Valley. The proximity to cold waters of the Pacific Ocean provides to Casablanca Valley a climate cooler that results from a Slow ripening for these grapes.

TASTING NOTES

Ruby red color with violet shades. Rich cherry aromas combined with notes of dark chocolate, the mouthfeel is soft, round and well balanced with acidity. Fresh where the fruit stands out.

Final long with subtle fruit flavors red and with a touch of vanilla well integrated.

Ideal to serve at 14-16 ° C with Turkey, chicken, salmon and tuna steaks.

紫がかったビーレッド。
豊かなチェリーとダークチョコの香り。
口当たりは柔らかくまろやかで酸の
バランスも非常に良い。生き生きとした
果実味豊かなワイン。
赤い果実とバニラの風味を感じる長い余韻。
供出温度：14-16°C
七面鳥、チキン、サーモンやマグロの
ステーキ

ブドウ畑
カサブランカ・ヴァレー産の手摘みした
最高品質のピノ・ノワールを100%使用。
太平洋の寒流の影響よりカサブランカ・
ヴァレーは冷涼な気候で、その結果
ブドウの成熟がゆっくりと進む。

