



SAUVIGNON BLANC RESERVA COSTERA

2016

レセルバ・コステラ・ソーヴィニヨン・ブラン 2016

TECHNICAL NOTES

Appellation : アペラシオン
Leyda - Valle de San Antonio, Chile
レイダ-サン・アントニオ・ヴァレー、チリ

Variety : フドウ品種
100% Sauvignon Blanc
ソーヴィニヨン・ブラン

Alcohol : アルコール度数
12,5%

Total Acidity : 総酸度
4,52 g/L (H₂SO₄)

pH : ペーハー値
3,15

Residual Sugar : 残糖量
3,54 g/L

TASTING NOTES

Bright pale green color, with an intense aromatic expression, herbal and citric notes, with hints of limes, mandarins, grapefruit and passion fruit. The taste is fresh, with an elegant minerality, and salty notes, it has a vibrant acidity, great fruit character and a soft citric finish.

Ideal to serve at 10 - 12 °C with fish and shellfish.

テイスティング・ノート

色は輝きのある緑色。ライム、マンダリン、グレープフルーツ、パッションフルーツ等の柑橘系とハーブの香り。味わいはフレッシュで若干の塩味を含むエレガントなミネラル感と生き生きとした酸の風味。豊かな果実味と酸の心地よい余韻。供出温度：10-12°C 魚介類とともに。

VINEYARD : ブドウ畑 以下参照

This wine was made from 100% hand-picked Premium Sauvignon Blanc grapes from Leyda Valley. Harvest took place on March, 2016. Leyda is a cool climate Valley located only 7 kilometers from the sea shore, on the west side of the Coastal Range. Proximity to the cold waters of the Pacific Ocean provides Leyda a cooler climate that results in a slow pace maturation for these grapes. Leyda's soil is of sandy clay texture with medium depth and less than 3% organic material. These conditions provide this wine with a unique mineral character and a crisp natural acidity. Alcoholic fermentation took place in a stainless steel vat, under cold temperature (10-12 °C), which lasted for 17 days, the wine then rested for 4 month on its fine lees before clarification.

AWARDS : 受賞歴

IWC 2017
Silver Medal



Decanter 2017
Silver Medal, 90 points



James Suckling 2018
90 points



VIÑEDOS TORREÓN DE PAREDES SpA. | CAMINO LAS NIEVES S/N | RENGO, CHILE
torreon@torreon.cl | www.torreondeparedes.com |   



ブドウ畑 :

レイダ・ヴァレー産の手摘みで収穫した最高級のソーヴィニヨン・ブランを100%使用。2016年3月に収穫。レイダ・ヴァレーは二次的産地表示のコスタ地域の西側、太平洋から7kmの冷涼な気候のヴァレー。太平洋の冷たい海風が直接吹きつける為、レイダ・ヴァレーは他の地区と比べてより冷涼でブドウの成熟がゆっくり進む。レイダは3%以下の有機物質を含む砂と粘土質の痩せた土壌。これらの条件がこのワインに比類なきミネラル感と豊かな酸味を与える。アルコール発酵はステンレスタンクを使用し、低温10-12°Cで17日間行う。清澄まで4ヶ月間シュール・ルー・リー状態で休ませる。