

# TRES PALACIOS / トレス パラシオス

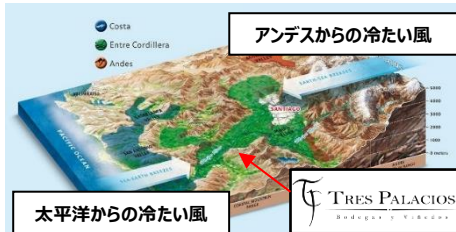
## チョルキ ヴァレーの冷涼なテロワールを表現

トレス パラシオスは、マイポ ヴァレーの西側にあるチョルキ渓谷に位置しています。太平洋から 30 km の距離なので、海からの冷涼な風が吹き抜けます。また、東側には海岸山脈の中でも最も高い山のひとつ、オルコン デ ビエドラ山がそびえており、谷へと吹き降ろす風によりさらに冷涼な気候となっています。このような環境なので、夏になると昼夜の寒暖差は 30 度も違います。これは葡萄栽培には非常に大切な要素です。また冷たい風が畑を涼しく保ってくれるため、葡萄はゆっくりと完熟し、十分な酸とアロマが保たれます。ピノ ノワールやシャルドネ、ソーヴィニヨン ブランといった冷涼な産地に合う葡萄品種の品質が高いことも、こうした特異なテロワールの影響によるものです。



醸造家のカミーロ ラメル

南極から北へと流れる寒流のフンボルト海流の影響を受け、海が冷やされることで水分が蒸発しづらくなります。そのため雲ができにくく、豊富な日照量に恵まれます。西からは太平洋からの冷たい風、東からはアンデス山脈からの冷たい風が吹くことで、葡萄は豊富な果実味と酸を得ることが出来ます。



### ピノ ノワール レセルブ 2017

#### Pinot Noir Reserve

土壌は火山性の堆積土で、表土は粘土質、下層土は砂利と石灰岩の混ざる土壌です。葡萄の実が色づく前の若い時期は、房が日光に当たりすぎないように葉を残しておきます。収穫の 1 週間前に、房のまわりの葉を取り除き、理想的な状態まで熟するようにします。同時にフレッシュさと十分な酸を失わないように常に注意を払います。発酵前に約 7 日間、8 度で低温マセラシオンを行い、色とアロマを抽出します。発酵は、16~21 度にコントロールしながら垂直のステンレスタンクで行います。発酵タンクの下の部分までしかマストを入れません。そうすると果皮と果汁との接触面が多くなり、ピジャージュなどマストに負荷をかけなくてもソフトな抽出が可能となります。マロラクティック発酵もタンクで行います。リリース前にボトルで 6 ヶ月寝かせています。輝きのあるルビーレッド。イチゴやラズベリーの赤い果実やスミレのアロマ。口当たりは繊細でフレッシュ、バランスがとれています。余韻にも心地よい果実味が続きます。

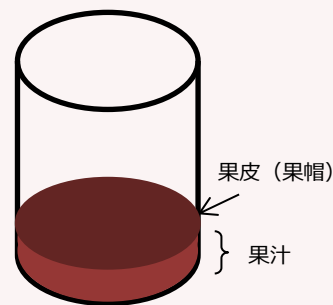
**赤・フルボディ** 国/地域等：チリ/マイポ ヴァレー/チョルキ ヴァレー  
 生産者：トレス パラシオス 葡萄品種：ピノ ノワール  
 品番：W-057 / JAN：4935919080576 / 容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)



#### ピノ ノワール レセルブは少量ずつ仕込むのがポイント

トレス パラシオスでは、ピノ ノワールを仕込む場合にのみ、複数のタンクに果皮と果汁を分けて入れて、上に空間が空いた状態にします。通常のやり方ではタンクの上部まで果汁を入れますが、果皮が一番上に浮かぶため、果皮と果汁の接触面積が小さくなり、成分の抽出が上手くいきません。そこで、果帽を突き崩して循環させたり（ピジャージュ）、ポンプで果汁をくみ上げて上からかけたり（ルモンタージュ）といった手法がとられます。一方、トレス パラシオスでは複数のタンクに、右図のように少しずつ果皮と果汁を分けて入れることで、接触面積を大きくしています。これにより果汁に負担をかけずに成分の抽出を行うことができ、よりピュアな味わいが表現できています。ピノ ノワールは最初に収穫する葡萄で、ステンレスタンクに空きがあるため、唯一この方法をとることが出来ます。



### 冷涼な気候がもたらす心地よい酸とトロピカルな果実味が楽しめます

#### シャルドネ レセルブ 2018

##### Chardonnay Reserve

収穫は、手摘みで行います。1 回目の収穫が終わった 10 日後に、2 度目の収穫をします。最初に収穫する葡萄には、フレッシュな果実味と心地よい酸を求めています。2 度目の収穫では、トロピカルなアロマを持ったより熟した葡萄を収穫します。パイナップルやマンゴーを思わせるトロピカルフルーツのアロマ。口に含むとフルーティでフレッシュ、しっかりとした酸とミネラルのノートが感じられます。

**白・辛口** 国/地域等：チリ/マイポ ヴァレー/チョルキ ヴァレー

葡萄品種：シャルドネ 熟成：ステンレスタンクで澱と共に 2 ヶ月、全体の 15% をフレンチバリックで熟成

品番：W-056 / JAN：4935919080569 / 容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)

