

# emanuel tres wines

エマニュエル・トレズが考えるよいワインとは、品種の特徴、畑、ヴィンテージ、そしてその産地（アペラシオン）がよりよく伝わるように、シンプルに、そして効果的に作られたワインです。

オーク樽をほとんど使わずに作られた、クリーンでバランスのとれた口当たりのよいこのワインは、素晴らしい食事と一緒に楽しむことができるよう、そして、このヴィンヤードのフレッシュさと力強さを感じてもらえるように作られた、若飲みのワインです。

## 2011 Blanco

2011エマニュエル・トレズ“ブランコ”は、東スペインのカタランで作られる素晴らしい白ワインのスタイルで、グルナッシュの白をブレンドしたものです。

ぶどうは、サンタ・イネズ・ヴァレーのキャンプ・フォー・ヴィンヤーズの物で、暖かい日中と、涼しく風の吹く夜間の天候が組み合わさり、しっかりとした骨組みとクリスピー感を与える鮮烈な酸を持った、バランスのよい凝縮されたぶどうが生まれています。

このワインは、ステンレスタンクで発酵するだけで、その後の2次発酵はさせません。みずみずしいミネラル成分とエキゾチックなアロマ、凝縮された果実味がグラスから飛び出てくるようなワインです。若く生き生きとしたこのワインは、今飲んでも素晴らしいのと同時に、ぶどうに備わった酸がもたらす確かなストラクチャーとバランスの良さにより、熟成へのポテンシャルも高いと考えられます。



ブレンド

95% : グルナッシュ ブラン  
5% : ヴィオニエ

プロダクション

150 ケース