

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。

2010 Tinto

2010エマニュエル・トレズ“ティント”

は、サンタバーバラ・カウンティの東、クヤマ・ヴァレーにあるサンタバーバラ・ハイランズ・ヴィンヤードのテンプラニーニョを主体としています。このヴィンヤードは海拔約900メートルの場所に位置し、暑くカラっとした日中と、涼しく風のある夜間という二つの変化に富んだ気候により、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。

発酵は、ステンレスタンクで行なわれ、香りの少ないオーク樽で仕上げられます。そのために、土、コーヒー、スパイス、果実などの香りがグラスから飛び出し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がまさに飲み頃であると同時に、驚くべき酸がもたらすストラクチャーとバランスの良さにより、長期熟成へのポテンシャルも秘めています。



ブレンド

97% : テンプラニーニョ

3% : シラー

プロダクション

200 ケース