

# emanuel tres wines

エマニュエル・トレスが考える最高のワインは、品種、土地、ビンテージ、そして名称の持つ本来の意味をシンプルかつ効果的に提供するというものです。オークをほんの少し、または全く使わない方法は、混じり気のないバランスの取れた味わいを生み出し、素晴らしい食材を引き立たせ、またワイナリーの新鮮さと生命力が味わえる若い時期にこそ飲まれるべきワインを作り上げています。

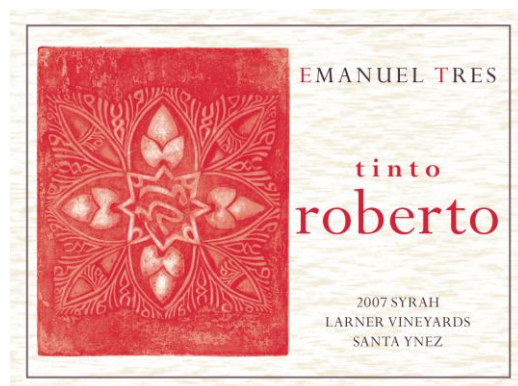
## 2007 tinto roberto

2007 ティント ロベルト

ラーナー・ヴィンヤードの2007ティント・ロベルトは、サンタ・イネズ・ヴァレーで育てられたエルミタージュ・クローンのシラーの特性を完璧な形で表現しています。

2007年は、長年の苦勞が実り熟成ワインの生産にとってこれ以上ない年となりました。強い酸味と収穫量の低さは、繊細さと力強さ両方が見事に凝縮されたワインを生み出し、なおかつエレガントなアロマと口に広がる深みまでも兼ね備えています。

このラーナー・ヴィンヤードで、マイケル・ラーナー、クリスティーン・ラーナー夫妻に育てられた素晴らしい果実は、蓋のない熟成機で熟成後15%の新しいフレンチ・オークで完成され、グリルした肉やチーズによく合うこの上なくエレガントなワインとなりました。



ブレンド: 97% シラー 3% グレナッシュ

生産量: 100ケース