



ヴィラデスト プリマベラ メルロー・カベルネ 2021

VILLA D'EST PRIMAVERA MERLOT-CABERNET 2021

| | |
|---------|--|
| ブドウ品種 | メルロー 75%、カベルネ種 25% |
| 収穫年 | 2021 年 |
| ブドウ産地 | 長野県東御市 下八重原地区 (自社畑)、 長野県小諸市 市地区 (協力農家)、 長野県東御市和 田沢地区 (自社畑) |
| 栽培方法 | 垣根栽培 |
| 仕込日 | 2021 年 10 月 4 日、11 日、19 日、24 日 |
| 貯蔵容器 | フレンチオーク樽 (ミディアム、ミディアムプラス・トースト) 新樽使用比率 0% |
| 特記事項 | マセラシオン期間約 2 週間、MLF 有 |
| 熟成期間 | 約 1 年 (樽熟成) |
| 瓶詰め日 | 2022 年 9 月 4 日 |
| 栽培醸造責任者 | 小西 超 |
| タイプ | 赤・フルボディ |
| 内容量 | 750 ml |
| 生産本数 | 2,187 本 |
| 原産地呼称 | 「GI 長野プレミアム」認定 |
| 標準小売価格 | 3,410 円 (税込) / 3,100 円 (税抜) |
| JAN コード | 4573553290496 |

【ボトル外観】



【分析値】

| | |
|--------|-----------------|
| アルコール分 | 12.5 % |
| エキス分 | 2.3 % |
| 総酸 | 5.5 g/L (酒石酸換算) |

【ワインの特徴】

「ヴィンユロンズリザーブ メルロー」のセカンドワインという位置づけですが、単一品種ではなく、メルローを主体にカベルネ種をブレンドした、いわゆる“ボルドースタイル”の赤ワイン。自社畑産ブドウのほかに、小諸市の協力農家によるブドウを使用。ベリー系、スパイス、ハーブなどの香りが特徴的。メルローにカベルネ種がブレンドされることでしっかりとした骨格や複雑さが加わるも、ほどよいボディ感とバランスの良い口当たりから、食事にも合わせやすいタイプの赤ワインです。

※当アイテムは、例年「プリマベラ メルロー」という商品名ですが、当ヴィンテージは原材料となるブドウ品種の比率の都合から、商品名が「プリマベラ メルロー・カベルネ 2021」となっております。

【ヴィンテージ情報】

(2021年) 暖冬でしたが、春先から低温が続いたため、萌芽は例年並みのゴールデンウィーク頃になりました。梅雨明けは7月16日と早かったものの、8月のお盆頃から雨が続き、ブドウの成熟がやや心配される状況に。しかしながら、9月に入ってからは一転して秋らしい爽やかな晴天が続いたことから、糖度が一気に上昇し、酸味も保持された高品質で健全なブドウを収穫することができました。