



## ヴィラデスト ヴィニュロンズリザーブ メルロー 2021

VILLA D'EST VIGNERONS RESERVE MERLOT 2021

ブドウ品種	メルロー 100%
収穫年	2021 年
ブドウ産地	長野県東御市和 田沢地区（自社畑） 畑の標高：約 800～850 m
栽培方法	垣根栽培
仕込日	2021 年 10 月 16 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 約 50%
特記事項	マセラシオン期間約 2 週間、MLF 有
熟成期間	約 18 か月（樽熟成）
瓶詰め日	2023 年 4 月 18 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	2,177 本
原産地呼称	「GI 長野プレミアム」 認定
標準小売価格	5,500 円（税込） / 5,500 円（税抜）
JAN コード	4573553290540

【ボトル外観】



## 【分析値】

アルコール分	12.5 %
エキス分	2.9 %
総酸	5.6 g/L（酒石酸換算）

## 【ワインの特徴】

「ヴィニュロンズリザーブ メルロー」は、長野県東御市自社畑産ブドウの中でも、最高品質のブドウを厳選して使用しています。約3日間の低温浸漬の後、約2週間の「かもし発酵」をおこないます。プレス後はフレンチオーク樽で約18か月熟成。本格的なフルボディの味わいに加え、エレガントな果実味にスパイス様の香りが溶け込み、柔らかさと深みを併せ持つ赤ワインです。

## 【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。