



## ヴィラデスト タザワメルロー 2019

VILLA D'EST TAZAWA MERLOT 2019

ブドウ品種	メルロー 100%
収穫年	2019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 m
栽培方法	垣根栽培
仕込日	2019年10月20日、21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	防除（石灰硫黄合剤、ボルドー液のみ使用）、 野生酵母発酵、マセラシオン期間約 2 週間、 MLF 有、無濾過
熟成期間	約 18 か月（樽熟成）
瓶詰め日	2021年4月5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	1,723 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	4573553290311

【ボトル外観】



### 【分析値】

アルコール分	12.0 %
エキス分	2.5 %
総酸	4.9 g/L（酒石酸換算）

### 【ワインの特徴】

ヴィラデストワイナリーがある東御市・田沢（“タザワ”）地区の自社畑の一部では、2006年より合成農薬や化学肥料、除草剤を使わずに、有機栽培と同様の農法でブドウを育てています。その畑で収穫されたメルローを、ブドウに自生する自然の酵母で発酵させ、無濾過で瓶詰め。酸化防止剤の使用も抑えた“ナチュラル系”のタザワメルローは、味わいの強さよりも、豊かな果実味に繊細で優しい味わいが魅力の赤ワインです。

### 【ヴィンテージ情報】

（2019年）7月、8月は不順な天候が続きましたが、収穫前の1か月間、好天に恵まれ、昼夜の寒暖差が大きい、ブドウ栽培にとって絶好の気象条件が続きました。そのため糖度が充分に上がり、かつ酸味もしっかり保持された素晴らしいブドウを収穫できました。2010年代ではベスト3に入る、“グレートヴィンテージ”と言っても過言ではないワインに仕上がりました。