



## ヴィラデスト ヴィニユロンズリザーブ メルロー 2022

VILLA D'EST VIGNERONS RESERVE MERLOT 2022

ブドウ品種	メルロー 100%
収穫年	2022 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	2022 年 10 月 24 日、28 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	2024 年 4 月 8 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	3,334 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）／5,000 円（税抜）
JAN コード	4573553290649

【ボトル外観】



## 【分析値】

アルコール分	12.5 %
エキス分	2.5 %
総酸	5.6 g/L（酒石酸換算）

## 【ワインの特徴】

「ヴィニユロンズリザーブ 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】

（2022年）久しぶりに寒い冬、春から初夏も気温は低めで、萌芽や開花は例年よりも少し遅めに。梅雨入り後も6月の雨は多くはなく、6月後半には突然の猛暑、7月下旬までは夕立が多いなど安定しない状況が続くも、気温は高かったため生育の遅れは取り戻しました。9月中旬～後半は台風による雨や低温の影響で、収穫は例年より1週間ほど遅いスタート。簡単な年ではありませんでしたが、スタッフの懸命な努力と、10月中頃から天候が安定してきたことで、全体的には健全で豊作、よい品質のブドウを収穫することができました。