



ヴィラデスト タザワメルロー 2020

VILLA D'EST TAZAWA MERLOT 2020

ブドウ品種	メルロー 100%
収穫年	2020 年
ブドウ産地	長野県東御市和 田沢地区（自社畠） 畠の標高：約 800 m
栽培方法	垣根栽培
仕込日	2020 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 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 22 ヶ月（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	1,192 本
原産地呼称	未申請
標準小売価格	5,500 円（税込）／5,000 円（税抜）
JAN コード	4573553290519

【ボトル外観】



【分析値】

アルコール分	12.0 %
エキス分	2.0 %
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”）地区の自社畠の一部では、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。その畠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“ナチュール系”的なタザワメルローは、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】

（2020年）萌芽は例年並みの GW 中で、その後はしばらく天気が安定して生育が順調に進み、梅雨に入ると雨の多い天気が続きました。8月1日に梅雨が明けてからは一転して晴天が続き、生育の遅れを取り戻しました。9月後半からは昼夜の寒暖差が大きい秋らしい天気となり、収穫は例年並みの時期、10月下旬までに完了。スタッフの懸命な作業の甲斐もあり、収穫したブドウはほぼ健全な状態でした。