



ヴィラデスト 八重原メルロー 2024

VILLA D'EST YAEHARA MERLOT 2024

ブドウ品種	メルロー 100%
収穫年	2024年
ブドウ産地	長野県東御市 下八重原地区（自社畑） 畑の標高：約 690 m
栽培方法	垣根栽培
仕込日	2024年 10月4日、10日、13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	2025年 8月20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	1205本
原産地呼称	未申請
標準小売価格	3,850円（税込）／3,500円（税抜）
JANコード	4573553290823

【ボトル外観】



【分析値】

アルコール分	12.5%
エキス分	2.1%
総酸	5.0 g/L（酒石酸換算）

【ワインの特徴】

千曲川を挟んでヴィラデストの対岸に位置する東御市・八重原（やえはら）地区。非常に細かい粘土質土壌で、味の濃い米や野菜等の作物がとれることで有名なこの土地で、2015年からメルローの栽培を開始しました。ワイナリー周辺よりも標高が低いことから果実が熟しやすく、しっかりとした色調で、黒いベリー系、スパイスの華やかな香りが感じられる味わい深い赤ワインが生まれました。

【ヴィンテージ情報】

（2024年）冬は暖冬傾向で雪も少なめでした。春先は低温でしたが、ほぼ例年通りの時期に萌芽。5月10日に長野県で広く遅霜が発生し、ヴィラデストでも一部の畑で被害を受けました。梅雨入りは6月21日。開花は例年より若干早めの6月中旬。開花時期に雨が少なく、結実は良好でした。7月中旬に梅雨が明けると猛暑になり、夕立で豪雨になることも。8月から9月上旬にかけて気温が高く、ブドウの糖度上昇や酸の減少は早めに進みましたが、9月中旬以降は曇りや雨の日が多く、2023年の様な大きな酸の減少はありませんでした。結果として、猛暑の影響を受けつつも、ヴィラデストらしい酸や清涼感を残したバランスのよいワインに仕上がりました。