VILLA D'EST
GARDENFARM
AND WINERY

ヴィラデスト ヴィニュロンズリザーブ メルロー 2023

VILLA D'EST VIGNERONS RESERVE MERLOT 2023

ブドウ品種	メルロー 100%
収穫年	2023 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	2023 年 10 月 21 日、22 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	2025 年 3 月 25 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	1,935 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	4573553290731

【ボトル外観】



【分析値】

アルコール分	12.5 %
エキス分	2.3 %
総酸	4.8 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】

（2023年）春先に暖かい日が続いて例年より少し早く萌芽するも、開花はほぼ例年通りの6月中旬。7月22日の梅雨明け以降は、史上最高と言われる高温と、雨が非常に少ない状況が続きました。自社畑の収穫は、ヴィラデスト としては最も早い9月15日に開始。9月の後半からは朝晩の気温がぐっと下がり、昼夜の寒暖差が大きいとても良い 気象条件となり、収穫は10月25日に完了しました。猛暑の影響を受けて例年よりもブドウの糖度が上昇し、酸はやや穏やかで、よく熟したフルーツのニュアンスを感じるのがこのヴィンテージの特徴です。

株式会社ヴィラデストワイナリー
〒389-0505 長野県東御市和 6027