



ヴィラデスト プリマベラ メルロー・カベルネ 2022

VILLA D'EST PRIMAVERA MERLOT-CABERNET 2022

ブドウ品種	メルロー 86%、カベルネ種 14%
収穫年	2022年
ブドウ産地	長野県東御市 下八重原地区 (自社畑)、 長野県小諸市 市地区 (協力農家)、 長野県東御市和 田沢地区 (自社畑)
栽培方法	垣根栽培
仕込日	2022年10月9日、12日、15日、17日、 11月1日、2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	2023年9月10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	5,300本
原産地呼称	「GI 長野プレミアム」認定
標準小売価格	3,410円 (税込) / 3,100円 (税抜)
JANコード	4573553290618

【ボトル外観】



【分析値】

アルコール分	12.5%
エキス分	2.36%
総酸	4.9 g/L (酒石酸換算)

【ワインの特徴】

「ヴィンユロンズリザーブ メルロー」のセカンドワインという位置づけですが、単一品種ではなく、メルローを主体にカベルネ種をブレンドした、いわゆる“ボルドースタイル”の赤ワイン。自社畑産ブドウのほかに、小諸市の協力農家によるブドウを使用。ベリー系、スパイス、ハーブなどの香りが特徴的。メルローにカベルネ種がブレンドされることでしっかりとした骨格や複雑さが加わるも、ほどよいボディ感とバランスの良い口当たりから、食事にも合わせやすいタイプの赤ワインです。

【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。