

# 伊那 WINE

# 7

7年もの時間をかけて作り上げた  
伊那の大地と情熱のお酒  
やまぶどうワイン「山紫」



## YAMA MURASAKI

SHINSHU INA

品種開発から7年の時間をかけて作り上げた  
ぶどう栽培から醸造まで伊那の大地と  
情熱が生み出すやまぶどうワイン「山紫」。

糖度20%以上のやまぶどうを贅沢に使い、  
補糖せず“やまぶどうの素材のみ”で醸造。  
濃厚な香りとすっきりした味わいが魅力。

長野県伊那市の大地で育てるやまぶどうは、収穫時期に糖度20%以上のぶどうのみワイン用ぶどうとして使用し、補糖せずに「やまぶどうの素材のみ」で時間をかけて丁寧に醸造しています。醸造は伊那ワイン工房で行い、原料から醸造まで全て伊那市でつくられたワインです。辛口の本格的な赤ワインですが強い酸味ではなく、熟成感すら感じさせる深い香りとフレッシュで野性味のある味わいのバランスが、他にはないやまぶどうの良質さを感じさせます。

ポリフェノールが他品種より多く含まれる  
やまぶどうの新品種「信大W-3」。

やまぶどうの新品種「信大W-3」は、信州大学農学部と長野県伊那市が連携し誕生しました。開発から7年の歳月をかけて完成したやまぶどうワイン「山紫」は、ポリフェノール(スチルベン、プロアントシアニジン)が他の品種のぶどうより多く含まれています。ポリフェノールは、長寿や生活習慣病予防のための抗酸化物質と考えられています。



ぶどう栽培から醸造まで  
伊那でつくり上げる  
数量限定ワイン

720ml フルボトル 700本 2,500円(税込)  
375ml ハーフボトル 400本 1,600円(税込)

ハーフボトル  
新登場!

20歳未満の者の飲酒は法律で禁止されています

