



やまぶどうワイン

山紫プレミアム

YAMAMURASAKI PREMIUM

【原材料のやまぶどう「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た「伊那ぶどうワインプロジェクト」により誕生しました。伊那市の気候に合い、健康に良いとされる成分を多く含むワイン用やまぶどうを目標に育成され、平成27年8月に品種登録されました。

このやまぶどうには、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も多く含まれております。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。



【山紫プレミアム】

令和元年産(2019)やまぶどう信大W-3を、令和元年10月に伊那ワイン工房(有限会社ムラタ 長野県伊那市美篤5795)で醸造し、フレンチオーク樽での貯蔵を含め14ヶ月の熟成を経て、令和2年12月22日(火曜日)に発売となります。

ワインボトルは、720mlのフルボトル100本(シリアルナンバー入り)、375mlのハーフボトル100本の限定出荷(レアワイン)です。

ワインは濃い紅赤(べにあか)色で、味わいはやまぶどうらしい力強さと酸味のあ
るフルーティーなものに仕上がっております。

樽の香りをまとい、長年熟成された赤ワインのような『色合い』・『香り』・『味わい』と三拍子そろった山紫プレミアムをお楽しみください。アルコール度数は11度です。

【ラベルデザイン】

山紫プレミアムのボトルラベルは、平成28年に東京藝術大学美術学部に制作いただいたものです。制作にあたり、伊那市を訪問されぶどう園や醸造場の取材、山や川等の自然に触れる中で、このラベルが誕生しました。



連なる山脈にはぐくまれ
養分は葉脈を通り
山ぶどうはワインになり
人の血脈になり
脈々とうけつがれていく

コンセプト：「脈」

やまぶどうの枝が思った以上に赤く、なんとなく血管を想起させるような、地面から吸い上げたエネルギーをぶどうの実に伝えているような感覚をおぼえた。(制作者より)