

伊那 WINE



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「山紫プレミアム」



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「山紫プレミアム」。



限定出荷レアワイン 山紫プレミアム

720ml フルボトル 100本
(シリアルナンバー入り)
375ml ハーフボトル 100本

フレンチオーク樽の香りをまとい、
熟成させた数量限定のレアワイン。
糖度20度以上の“やまぶどうのみ”使用。

「山紫プレミアム」は、原料の生産から醸造まで、全て長野県伊那市で行っている伊那市産のワインです。醸造は、伊那ワイン工房で行い、糖度20度以上のぶどうのみを使用し、補糖せずに時間をかけて丁寧に作られています。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なものに仕上がっています。

信州大学と伊那市が連携して7年かけて開発。
ポリフェノールが多く含まれる新品種「信大W-3」を使用。

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。このやまぶどうは、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るポリフェノール(スチルベン、プロアントシアニジン)が他の品種より多く含まれています。品種の開発から7年の歳月をかけて、やまぶどうワイン「山紫プレミアム」は完成しました。