



山紫プレミアム

Yamamurasaki premium

山紫プレミアム

令和4年産（2022）やまぶどう信大W-3を、令和4年10月に伊那ワイン工房（有限会社ムラタ 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5年12月21日（木曜日）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。



フルボトル（720ml） 税込 4,000円
ハーフボトル（375ml） 税込 2,300円

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。

ポリフェノールが他品種より多く含まれる「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。

【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。



写真は2020年産のものです。