やまむらさき

山紫

伊那で育て
伊那で醸した
やまぶどう
赤ワイン。





伊那市の豊かな自然と大地が育んだ、
ポリフェノール豊富な
やまぶどう「信大W-3」。
信州大学農学部と伊那市が連携し
生まれたこのやまぶどうを
補糖せずに醸造しています。
ぶどうづくりからワイン醸造まで、
すべてを伊那で仕上げた
味わい深い一本です。

FROM SHINSHU INA



信州大学農学部と
伊那市が連携し誕生した
ポリフェノール豊富なやまぶどう品種

信大W-3

山紫ワインに使用している「信大W-3」は、信州大学農学部と長野県伊那市が連携して誕生したやまぶどうです。ポリフェノール（スチルベン、プロアントシアニジン）を、他の品種のぶどうより多く含んでいるのが特徴です。

やまぶどうワイン 山紫

糖度20度以上のやまぶどうだけで補糖せず醸造。
濃厚な香りとすっきりした味わいが魅力。

熟成感を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が調和した辛口のワインです。ボトルラベルは、深みのある紫を基調に、赤ワインの力強さや落ち着いた高級感を表現しています。実際にやまぶどうを育てている畑から望む南アルプスの山並を象徴的に描き、伊那らしさを際立たせています。





山紫プレミアム 数量限定

フレンチオーク樽の香りをまとい、
熟成させた特別なワイン。

フレンチオーク樽での貯蔵を含め14ヶ月熟成させることで樽の香りをまとわせた、プレミアムワインです。ボトルラベルは、「脈」をコンセプトに、東京芸術大学美術部が制作。「連なる山脈に育まれ、養分は葉脈を通り、やまぶどうはワインになり、人の血脈になり、脈々と受け継がれていく」との思いが込められています。

20歳未満の者の飲酒は、法律で禁止されています。