

# COMOLOCO

若々しく目の詰まった果実味が印象的  
タンニンも十分で満足感を味わえる 1 本

## Tasting Comments

＼ おすすめします！

～ 弊社営業スタッフのコメント ～



●甘さを感じる黒い果実香に、軽めのスパイス香が混じり、全体としては若々しい印象。味わいは目の詰まったしっかりとした濃さがあり、思っていたよりもタンニンも豊富で満足感を味わえる。

●果実味がストレートに味わえる 1 本。凝縮した果実味に、僅かにスパイシーさもあり、タンニンも心地よく感じる。スパイス料理や中華料理と一緒にカジュアルに楽しみたい。

＼ 「ヴィノス 2021.3」90 点獲得！

## コモロコ 2019

comoloco ※無くなり次第 2020VT へ切り替わり

畑はフミーリャの北部にあり、面積は 40ha。半分が自家畑で、半分は契約農家の葡萄を使っています。標高 700m の北向きの斜面です。大陸性気候の影響を受け、雨が非常に少なく、年間降雨量が僅か 250mm という極端に乾燥した土地です。土壌は石灰質で、30cm も掘ると岩ばかりで、モナストレルに最適な畑です。樹齢の若い葡萄をコモロコに使いますが、それでも 25～30 年です。栽植密度は、1,600 本/ha。手摘みで収穫します。発酵前に 2 日間、8 度でプレマセラシオンします。発酵、熟成共にステンレスタンクで行います。熟成は 4 ヶ月、軽くろ過します。「comoloco」とは英語でいう mad や crazy、つまりこのワインに「首ったけ」という意味です。良い葡萄を育てることはもちろん、近年では、環境保全に加え、自然から得たものを還元するサステイナブルな取り組みも実践する生産者で、品質向上に磨きがかかっています。

赤・ミディアムボディ

国/地域等：スペイン/フミーリャ

生産者：オロワインズ (ヒル ファミリー エステーツ)

葡萄品種：モナストレル ヴィーガン認証あり

品番：S-159 / JAN：4935919071598 / 容量：750ml

**¥1,540** (本体価格¥1,400)

