

GIL FAMILY ESTATES



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 10 月時点のものです。



ガルナッチャ テイントレラ100%で造るオーガニックワイン
濃厚で甘みがあり、しなやかでソフトなタンニンが楽しめます

エル ビヒア デ ラ アタラヤ オーガニック 2022 **[NEW!]**

El Vigia de la Atalaya Organic

アタラヤは塔、ビヒアは監視を意味していて、ラベルには常に監視するフクロウをデザインしています。標高 700~1000mに位置する畑で、オーガニックで栽培された葡萄から造られています。土壌は石灰岩です。発酵、熟成共にステンレスタンクで行います。熟した赤い果実や花を思わせるエレガントでフレッシュなアロマが広がります。ベルベットのようにしなやかな口当たり、非常にソフトなタンニンが感じられます。長い余韻が心地よく感じられます。

【赤・フルボディ】 国/地域等：スペイン/D.O.アルマンサ

葡萄品種：ガルナッチャ テイントレラ 100%

有機認証：ユーロリーフ 認証：ヴィーガン

品番：S-285 JAN：4935919072854 容量：750ml



¥2,090(本体価格¥1,900)

BODEGAS ATALAYA

ボデガス アタラヤ

ボデガス アタラヤは、ヒル ファミリー エステーツがスペイン南東部のアルマンサに所有するワイナリーです。冬はととても寒く、昼夜の寒暖の差が激しいため、葡萄はゆっくりと成熟します。畑の標高は 700~1,000mで、土壌は石灰質です。栽培が難しく、果肉まで色づいた「ガルナッチャ テイントレラ」種から、濃密で力強く、個性的な赤ワインを生み出しています。



ラヤ 2021(左)

Laya

樹齢の若い葡萄を使用し、短期間樽熟成させたエントリークラスのワインです。モナストレルをブレンドして丸さを出しています。ラヤは女性の名前で、スペインで女性的なイメージを持つ木の葉をラベルにしました。熟した果実とフローラルなノートの混ざるエレガントで複雑なアロマ。口当たりはフレッシュで、とてもバランスがとれています。発酵前に低温でマセラシオンを行なった後、ステンレスタンクで発酵させます。マロラクティック発酵は樽で行います。

【赤・フルボディ】 国/地域等：スペイン/D.O.アルマンサ

葡萄品種：ガルナッチャ テイントレラ 70%、モナストレル 30%

熟成：フレンチオークの新樽で4ヶ月 有機認証：SHC 認証：ヴィーガン

品番：S-160 JAN：4935919071604 容量：750ml



¥1,870(本体価格¥1,700)

ラ アタラヤ デル カミーノ 2020(右)

La Atalaya del Camino

ボデガス アタラヤを代表するキュヴェです。モナストレルを入れることでデリケートさを出しています。ラベルは、標高の高い畑なので天使をイメージし、大天使ミカエルをモチーフにしています。チェリーやプラムを思わせる力強いアロマに、かすかに胡椒のニュアンスが混ざります。素晴らしい骨格と持続性があります。発酵前に低温でプレマセラシオンを行なった後、ステンレスタンクで発酵させます。マロラクティック発酵は樽で行います。

★「ワインアドヴォケート 2022.4.30」92点、「ベニングガイド 2023」92点

【赤・フルボディ】 国/地域等：スペイン/D.O.アルマンサ

葡萄品種：ガルナッチャ テイントレラ 85%、モナストレル 15%

熟成：フレンチオークの新樽で12ヶ月 有機認証：SHC 認証：ヴィーガン

品番：S-161 JAN：4935919071611 容量：750ml



¥3,740(本体価格¥3,400)



ステンレスタンク100%のエントリーキュヴェが新入荷！
セラーズ カン ブラウらしい複雑でエレガントな味わいです

エル ネン デル セラー 2021 **【NEW!】**

El Nen del Celler

ワイン名は、「男の子とセラー」という意味で、ラベルにもデザインされています。赤い果実の豊かなアロマ、非常に心地よい口当たり、微かにミネラルのタッチが感じられます。十分な酸が全体を支え、エレガントなワインに仕上がっています。ガルナッチャはリコレリヤと呼ばれるスレート、カリニエナは粘土、シラーとテンプラニーリョは石灰岩質土壌の畑で栽培されています。それぞれ熟す時期が異なるため、別々に収穫して醸造します。発酵、熟成共にステンレスタンクで行います。すべての品種の発酵が完了したらブレンドします。

【赤・フルボディ】 国/地域等：スペイン/D.O.モンサン
葡萄品種：ガルナッチャ、カリニエナ、シラー、テンプラニーリョ
認証：ヴィーガン

品番：S-284 JAN：4935919072847 容量：750ml



¥2,090(本体価格¥1,900)



CELLERS CAN BLAU

セラーズ カン ブラウ

セラーズ カン ブラウは、ヒル ファミリー エステーツがスペイン北東部のモンサンとプリオラートにまたがる村、エル モラールに所有するワイナリーです。グループの中でも唯一の女性醸造家であるヌリアが活躍しており、華やかでエレガント、多様さがあるワインを生み出します。ワイナリー名はカタルーニャ語の「カン=家」、「ブラウ=青」で、光を受けたモンサンのスレート土壌が青く見えたことに由来しています。



ブラウ 2020(左)

Blau

フレッシュさやフルーティさを大切にしているため、樽熟成期間は短くしています。ブルーベリーやプラム、ラベンダーのアロマにミネラルの要素が混ざっています。生き生きとした果実味があり、とてもバランスのとれた味わいです。ステンレスタンクで25度以下に温度管理しながら発酵、ルモンタージュを行います。フレンチオークの樽でマロラクティック発酵させます。清澄せず、珪藻土フィルターで軽くろ過します。

★「ペニンガイド 2023」90点

【赤・フルボディ】 国/地域等：スペイン/D.O.モンサン
葡萄品種：カリニエナ50%、シラー25%、ガルナッチャ25%
熟成：フレンチオークの樽(1~5回使用)で4ヶ月 認証：ヴィーガン

品番：S-188 JAN：4935919071888 容量：750ml



¥2,640(本体価格¥2,400)

カン ブラウ 2018(右)

Can Blau

【2018VT:30本限定】

※無くなり次第2019VTに切り替わります。

ワイナリー名を冠したフラッグシップです。ブラックチェリーやプラム、ラベンダー、お香を思わせる華やかなアロマの中に、スパイスや樽のスモークのニュアンスが混ざります。まろやかで深みがあり、長い余韻が感じられます。ガルナッチャはスレート、カリニエナは粘土質、シラーは石灰岩質土壌の畑です。ステンレスタンクで25度以下に温度管理しながら発酵、ルモンタージュを行います。樽でマロラクティック発酵させます。清澄せず、珪藻土フィルターを軽く通します。

★「ヴィノス 2021.03」91点、「ペニンガイド 2021」90点

【赤・フルボディ】 国/地域等：スペイン/D.O.モンサン
葡萄品種：カリニエナ40%、シラー40%、ガルナッチャ20%
熟成：フレンチオークの樽(新樽~3回使用)で12ヶ月 認証：ヴィーガン

品番：S-189 JAN：4935919071895 容量：750ml



¥3,850(本体価格¥3,500)



ボデガス アタラヤとセラーズ カン ブラウの最上級キュヴェ それぞれの土地のテロワールと葡萄の個性を最大限に表現しています

アラヤ ティエラ 2020(左)

Alaya Tierra

ボデガス アタラヤが造る最上級品です。非常に難しいとされていたティントレラ 100%のワインで、試行錯誤の末に完成させることが出来ました。ガルナッチャ ティントレラのポテンシャルの全てがこのワインに詰まっています。明るい赤の色調のあるチェリーレッド。興味深く複雑な高い香り、ミネラル、黒い果実が、繊細な木のアロマへと続きます。力強い味わい、がっしりとし、熟している絹ようになめらかな味わいです。注意をひくタンニン、しっかりとしたアルコール度はワインの個性と調和をみせています。葡萄園は二つの区画です。標高は 1,000m の高地で、粘土石灰岩土壌。北東向きです。手摘みで収穫します。ステンレスタンクで 27 度以下に保ちながら発酵。マロラクティック発酵は樽で行います。フレンチオークとアメリカンオークのバリック（新樽）で 15 ヶ月熟成させます。ろ過も清澄もしません。

★「ワインアドヴォケイト 2022.4.30」92+点、「ペニンガイド 2023」92点

【赤・フルボディ】

国/地域等：スペイン/D.O.アルマンサ

葡萄品種：ガルナッチャ ティントレラ 100%

熟成：フレンチとアメリカンオークのバリック（新樽）で 15 ヶ月
有機認証：SHC 認証：ヴィーガン

品番：S-174 JAN：4935919071741 容量：750ml

¥6,600(本体価格¥6,000)



マス デ カン ブラウ 2011(右)

Mas de Can Blau

【13 本限定】

セラーズ カン ブラウが造る最上級品です。このワイナリーの全てを網羅したキュヴェで、カン ブラウ (S-189) と同じエリアの、主に標高の高い畑の葡萄を使用します。ブルーベリーやブラックベリーのアロマに、様々なスパイスやお香、そしてバルサム臭の香りが混ざっています。たっぷりとしたボリューム、豊かな広がりがあります。10 年以上の熟成を経て、さらに複雑で味わい深さが増えています。収量は 4.5 トン/ha と低く抑えています。栽植密度は 2,200 ~ 2,600 本/ha。収穫した葡萄は、ステンレスタンクに入れ、25 度以下に温度管理しながら発酵、ルモンタージュを行います。フレンチオークの樽でマロラクティック発酵させます。フリーランジュースしか使用しません。フレンチオークの新樽で、22 ヶ月熟成させています。清澄もろ過もしません。

★「ワインスペクテーター 2014.10.15」90点、「ペニンガイド 2016」92点

【赤・フルボディ】

国/地域等：スペイン/D.O.モンサン

葡萄品種：カリニエナ 35%、シラー 35%、ガルナッチャ 30%

熟成：フレンチオークの新樽で 22 ヶ月

品番：S-190 JAN：4935919071901 容量：750ml

¥8,800(本体価格¥8,000)