

COMOLOCO

ORGANIC WINE

\\ **New** //

コモロコ

オーガニック

ワイン



ヒル ファミリー エステーツが手掛けるヒットワイン「コモロコ」の上級品 オーガニック×SO₂無添加ワインが新入荷！



コモロコ オーガニック SO₂無添加 2022

Comoloco Organic No Added SO₂

ヒル ファミリー エステーツが新たにリリースした、オーガニック栽培の葡萄を使い SO₂ 無添加で造られたワインです。熟した赤い果実の要素に花のニュアンスがあります。近年、ワインを飲んだ時に頭痛が誘発される原因物質として、ヒスタミンなどの生体アミンが挙げられることがあり、こうした時流にも対応して、ラベルには「LOW HISTAMINE WINE (ヒスタミン含有量の少ないワイン)」と書かれています。口当たりはフレッシュで非常にバランスが取れています。程よい酸と熟した果実味、タンニンがうまく調和しています。標高 800m、白亜を多く含む石灰岩質土壌の畑です。このエリアは大陸性気候の影響を受け冬は寒く夏は非常に暑く乾燥し、年間 3,000 時間以上の日照があり、オーガニック栽培にたいへん適しています。手摘みで収穫した葡萄はステンレスタンクで発酵、熟成させています。

【赤・ミディアムボディ】 <Alc.14.5%>

国/地域等：スペイン/D.O. フミーリャ

葡萄品種：モナストレル 100% 認証：ユーロリーフ、ヴィーガン

熟成：ステンレスタンク

品番：S-294/JAN：4935919072946/容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 4 月時点のものです。

「comoloco」 = このワインに首ったけ・夢中
印象的なキツツキのラベルでお馴染みの人気商品です



コモロコ 2021

Comoloco

「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。ラベルはウッドペッカー（キツツキ）です。フローラルなアロマと共に、ミネラルの奥から熟したチェリーの香り。豊かな果実の風味と甘くエキゾチックなスパイスが一杯に広がります。口に含むとフレッシュで、バランスのとれたタンニンが心地よく感じられます。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 度でブ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。

【赤・ミディアムボディ】 <Alc.14.5%> 国/地域等：スペイン/D.O. フミーリャ
葡萄品種：モナストレル 100% 熟成：ステンレスタンクで 4 ヶ月
品番：S-159/JAN：4935919071598/容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)

入荷後すぐに完売を果たしたフクロウ ラベルが再入荷！

エル ビヒア デ ラ アタラヤ オーガニック 2022

El Vigia de la Atalaya Organic

標高 700~1000mに位置する畑でオーガニック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。ペルベットのようになやかな口当たり、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】 <Alc.14.5%> 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%
認証：ユーロリーフ、ヴィーガン 熟成：ステンレスタンク
品番：S-285/JAN：4935919072854/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)



品質に自身あり！ 「オノロ ベラ」のオーガニックワイン

オノロ ベラ オーガニック 2021

Honoro Vera Organic

ラベルは、フミーリャがとて荒れた岸壁の農地で、何を作るにも難しい土地であることを表しています。畑はフミーリャ北部、標高 650~700m に位置します。年間降水量はわずか 300mm と非常に乾燥しているため、収量は 20hL/ha と極めて低くなっています。葡萄は接ぎ木をしておらず、機械を使えないため、手摘みで収穫します。25 度以下に温度管理しながら野生酵母を使い、ステンレスタンクで 15 日間発酵させます。熟した果実や花の魅力的なアロマ。口に含むと生き生きとフレッシュでバランスがとれています。

【赤・ミディアムボディ】 <Alc.14.5%>
国/地域等：スペイン/D.O. フミーリャ 葡萄品種：モナストレル 100%
認証：CAE-RM ユーロリーフ、ヴィーガン 熟成：ステンレスタンク
品番：S-231/JAN：4935919072311/容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)

