

斬新な ラベル。



その奥にある、確かな品質。
飲む人を夢中にさせるワインです。

comoloco

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。



コモロコ 2022

Comoloco

※無くなり次第 2023VT に切り替わります

「comoloco」とは英語でいう mad や crazy、つまりこのワインに「首ったけ・夢中」という意味を表しています。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。土壌は石灰質でモナストレルに最適な畑です。コモロコには樹齢の若い葡萄を使いますが、それでも 25~30 年です。手摘みで収穫します。発酵前に 2 日間、8 度でブレマセレーションします。発酵、熟成共にステンレスタンクで行います。軽くろ過します。

【赤・ミディアムボディ】<Alc. 14.5%> 国/地域：スペイン/フミーリャ/D.O.

生産者：ヒル ファミリー エステーツ 葡萄品種：モナストレル 100%

熟成ステンレスタンク

品番：S-159/JAN：4935919071598/容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)

SO2 無添加で造る もうひとつの「Comoloco」

コモロコ オーガニック 2023

Comoloco Organic



有機栽培の葡萄を使い SO2 無添加で造られたワインです。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：スペイン/フミーリャ/D.O.

生産者：ヒル ファミリー エステーツ 葡萄品種：モナストレル 100%

熟成：ステンレスタンク 認証：ユーロリーフ、ヴィーガン

品番：S-294/JAN：4935919072946/容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)

