

# LA FLAUTA DE BARTOLO

〈ラ フラウタ デ バルトロ〉



# GIL FAMILY ESTATES

1916年にフアン ヒル ヒメネスがフミーリャにワイナリーを設立。現在は4代目のミゲル ヒルがオーナーを務めており、スペインで11のワイナリーを運営しています。各ワイナリーは地域も醸造責任者も異なりますが、運営のコンセプトに至るまで、まるでひとつのワイナリーのように成り立っています。ひとつのワイナリーを拡大するのではなく、質の高い小規模ワイナリーを複数所有する方が、最終的にワインの品質を高く保つことができると考えています。大規模なワイナリーは販路を広く持っていますが生産量を求められ、品質の高いワインを安定して供給することが難しいです。一方で小規模なワイナリーは品質の高いワインを造ることが出来ますが、販路が限られています。ヒル ファミリー エステーツは小規模ワイナリーの集まりではありますが、販路も広いいため両方の利点を兼ね備えています。最終的に、コストパフォーマンスの高いワインを消費者に届けることを目標としています。

《写真》エノログを担うバルトロ アベリヤン



## ヒル ファミリー エステーツが所有する自家畑の葡萄 100%で造った 手に取り易い価格でありながら、妥協のないワイン



### ラ フラウタ デ バルトロ ブランコ 2023 LA FLAUTA DE BARTOLO BLANCO

ラ フラウタ デ バルトロは「(エノログの) バルトロのフルート」の意味です。フルートをモチーフとしたラベルで、エノログのバルトロがワインを造る(=フルートを吹く)と皆がついてくる」という意味を込めています。花やグレープフルーツ、かすかにバニラの要素も感じられるエレガントでクリーンなアロマがあります。しっかりとした心地よい酸があり、長い余韻が感じられます。葡萄をプレスする前に、低温でスキンコンタクトを行います。圧搾して澱下げをし、12~14度に温度管理しながら、ステンレスタンクでゆっくり発酵させます。白ワインの醸造では温度管理が非常に重要で、温度が低いほど葡萄の持つ繊細な果実味が保たれます。マロラクティック発酵は行わず、3~4週間澱を攪拌します。

【白・辛口】<Alc. 13.5%> <スクリューキャップ>

国/地域等：スペイン/D.O. フミーリャ

生産者：ヒル ファミリー エステーツ 葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン、ピウラ、他

品番：S-206/JAN：4935919072069/容量：750ml

**¥1,540**(本体価格¥1,400)



### ラ フラウタ デ バルトロ ティント 2022 LA FLAUTA DE BARTOLO TINTO

ラ フラウタ デ バルトロは「(エノログの) バルトロのフルート」の意味です。フルートをモチーフとしたラベルで、エノログのバルトロがワインを造る(=フルートを吹く)と皆がついてくる」という意味を込めています。花やグレープフルーツ、かすかにバニラの要素も感じられるエレガントでクリーンなアロマがあります。しっかりとした心地よい酸があり、長い余韻が感じられます。葡萄をプレスする前に、低温でスキンコンタクトを行います。圧搾して澱下げをし、12~14度に温度管理しながら、ステンレスタンクでゆっくり発酵させます。白ワインの醸造では温度管理が非常に重要で、温度が低いほど葡萄の持つ繊細な果実味が保たれます。マロラクティック発酵は行わず、3~4週間澱を攪拌します。

【赤・ミディアムボディ】<Alc. 13.5%> <スクリューキャップ>

国/地域等：スペイン/D.O. フミーリャ

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%

品番：S-205/JAN：4935919072052/容量：750ml

**¥1,540**(本体価格¥1,400)