



ルーマニア

# VINARTE WINE COLLECTION



Bună ziua! こんにちは!

☑ ユスティン・ウルク氏 (Justin URUCU) ヴィナルテの醸造家

## CASTEL STARMINA

カステル・スタルミナ シリーズ

### a.カステル・スタルミナ タマイオアサ・ロマネアスカ

地方: オルテニア (Oltenia) 県: メヘディンツィ (Mehedinti) 村: スタルミナ (Starmina) 品種: タマイオアサ・ロマネアスカ100% 土壌: 瓦礫、砂、泥灰の堆積物 発酵: ステンレススティールタンク (MLFあり) 熟成: コンクリートタンク 味わい: 白/中甘口 アルコール度数: 12% 残糖度: 26.7g/L 酸度: 5.83 g/L サービス温度: 8-10°C 食事とのペアリング: エスニック料理、中華料理、熟成チーズ。現地おすすめはフルーツサラダ。

太陽のように煌くレモンイエローの色調。芳しいマスカットのような果実主体の香りを楽しめます。アカシア蜂蜜、ドライローズ、ワイルドミントを思わせるアロマ。果実味主体のアタックで、綺麗な酸味にしっかりと支えられています。後味に蜂蜜のような甘さを感じ、長くソフトな余韻をもたらすワイン。

### b.カステル・スタルミナ メルロ

地方: オルテニア (Oltenia) 県: メヘディンツィ (Mehedinti) 村: スタルミナ (Starmina) 品種: メルロー100% 土壌: 瓦礫、砂、泥灰の堆積物 発酵: ステンレススティールタンク (MLFあり) 熟成: フレンチバリック225Lで6か月 味わい: 赤/中甘口 アルコール度数: 12.5% 残糖度: 7.43g/L 酸度: 4.43 g/L サービス温度: 16-18°C 食事とのペアリング: 豚肉、ラム肉、熟成チーズ。現地おすすめはローストビーフとフライドポテト。

紫がかった綺麗なルビー色を呈し、ブラックチェリー、ドライブラム、さらにスパイスのニュアンスを持つ香りを楽しめます。骨格がしっかりしながらも、メルローならではのふくやかな果実味が感じられ、さらにきめ細やかなタンニンが最後までワインの気品さを感じさせます。

### c.カステル・スタルミナ フェテアスカ・ネアグラ

地方: オルテニア (Oltenia) 地方: 県: メヘディンツィ (Mehedinti) 村: スタルミナ (Starmina) 品種: フェテアスカ・ネアグラ100% 土壌: 瓦礫、砂、泥灰の堆積物 発酵: ステンレススティールタンク (MLFあり) 熟成: フレンチバリック225Lで6か月 味わい: 赤/中甘口 アルコール度数: 12.5% 残糖度: 5.31g/L 酸度: 4.64 g/L サービス温度: 15-17°C 食事とのペアリング: 赤身肉、ブルーチーズ。現地ではチーズの盛り合わせと一緒に飲むことが多い。

紫がかった深いルビーの色調。赤い果実と黒い果実に若干スパイスのニュアンスが混じり、飲み手を楽しませてくれます。タンニンが細かく、滑らかなテイストを楽しめます。熟成を待つとさらにピロードのような口当たりになり、香りと味わいがいより複雑になってゆきます。

### d.セレクション・モンドヴィアル デュ・ヴァン2020 金賞受賞



## NEDEEA

ネデア シリーズ

### d.ネデア・アルバ

地方: オルテニア (Oltenia) 県: メヘディンツィ (Mehedinti) 村: スタルミナ (Starmina) 品種: フェテアスカ・アルバ40%、タマイオアサ・ロマネアスカ40%、フェアスカ・レグラ20% 土壌: 瓦礫、砂、泥灰の堆積物 発酵: ステンレススティールタンク (MLFあり) 熟成: フレンチバリック225Lで3か月 味わい: 白/辛口 アルコール度数: 12.5% 残糖度: 5.51g/L 酸度: 5.85 g/L サービス温度: 5-9°C 食事とのペアリング: 海の幸、白身肉、ライトなチーズ。

輝きのある、レモン色を呈し、非常にフローラルな香りが特徴。エルダーフラワー、アカシアの花、ローズヒップの花に青リンゴや洋梨のような香りを楽しめます。飲み口はジュシーですが、どこか冷涼感と新鮮味も感じられるワイン。

### e.ネデア・ロシュ

地方: オルテニア (Oltenia) 県: メヘディンツィ (Mehedinti) 村: スタルミナ (Starmina) 品種: 土壌: 瓦礫、砂、泥灰の堆積物 品種: ネグル・テ・ドラガサニ40%、ウァラ40%、フェテアスカ・ネアグラ20% 発酵: ステンレススティールタンク (MLFあり) 熟成: フレンチバリック225Lで6か月 味わい: 赤/ミディアムボディ アルコール度数: 13.5% 残糖度: 0.52g/L 酸度: 5.45 g/L サービス温度: 16-18°C 食事とのペアリング: お肉料理、ソーセージ。現地おすすめはポークテンドーロインを巻きもの状にした伝統料理。

ルビーレッドにライラックの花の色のようなトーンが見え隠れする。香りには植物的なニュアンスも感じ、完熟した黒い果実やブルーベリージャムの存在感も。特にサーフェーチェリーやドライブルーのニュアンスを感じさせます。若干チヨウジやココアのニュアンスも感じられる香り。アタックは少し遠慮しているように感じ、舌触りはピロードのようです。しかし、アフターには細かくタンニンの存在感が大きくなり、非常に長いフィニッシュが楽しめます。

ヴィナルテのスタンダードクラシックワイン



リットルは、チャドワイナイン賞 & スピ

## PRINCE MIRCEA

プリンス・ミルチェア シリーズ

### f.プリンス・ミルチェア メルロー

地方: オルテニア (Oltenia) 県: メヘディンツィ (Mehedinti) 村: スタルミナ (Starmina) 品種: メルロー100% 土壌: 瓦礫、砂、泥灰の堆積物 発酵: ステンレススティールタンク (MLFあり) 熟成: フレンチバリック225Lで12か月 味わい: 赤/フルボディ アルコール度数: 14% 残糖度: 2.88g/L 酸度: 5.45 g/L サービス温度: 16-18°C 食事とのペアリング: 赤身肉、子羊のロースト、ポロネーゼや濃厚なきのこ料理、熟成チーズ。

鮮やかなガーネット色を呈し、ブラックベリー、ブルーベリー、バニラ、チョコレート、シナモン、ユーカリとロードのニュアンスが感じられます。全体的にしっかりとした味わいで、タンニンも豊富に含まれていますが、メルローらしいしなやかさも兼ね備えています。熟度の高い果実と木樽熟成からくる香りは上質なボルドーワインを彷彿とさせてくれます。

### f.サクラワインアワード2021 ゴールドメダル受賞



ワンランク上のワンプレミアムワイン



巧みなブレンドが奏でるハーモニー

商品名	年号	色・味わい	容量・入数	希望小売	品番	バーコード
カステル・スタルミナ タマイオアサ・ロマネアスカ	2020	白・中甘口	750ml × 6入	¥1,350	W56406	5942083001299
カステル・スタルミナ メルロー	2018	赤・ミディアムボディ	750ml × 6入	¥1,350	W56407	5942083001275
カステル・スタルミナ フェテアスカ・ネアグラ	2018	赤・ミディアムボディ	750ml × 6入	¥1,350	W56408	5942083001893
ネデア アルバ	2020	白・辛口	750ml × 6入	¥2,000	W56409	5942083002258
ネデア ロシュ	2019	赤・ミディアムボディ	750ml × 6入	¥2,000	W56410	5942083002227
プリンス・ミルチェア メルロー	2018	赤・フルボディ	750ml × 6入	¥2,500	W56411	5942083000087

※掲載しております価格は税抜き価格です。 ※配送ロット: 通常通り

マルカイコーポレーション株式会社  
ワイン課 TEL: 06-6443-2071

ご注文受付FAX番号 06-7638-1889