瓶内二次発酵の本格シャンパン製法カヴァが登場！

1897年創立の歴史あるワイナリー。
現在の責任者であるトレ・オリアの元では、シャンパーニュ地方でその製法を学んだスタッフらが加わり、新しくカヴァのブランド【Torre Oria】が創立されました。

この度ご紹介する【TEMPUS Ⅲ（テンプス・トレス】は実力派生産者のトレ・オリアが新しく送り出す、東亜商事オリジナル商品となります。

生産者のトレ・オリアは毎年数々のコンクールで受賞歴があり実力は抜群です！

2011年は**Cava Torre Oria Brut**が
ブリュッセルコンクールでゴールドメダル！
また、ロンドンワインチャレンジにて
ブロンズメダルを受賞しました！

TEMPUS Ⅲ
CAVA SEMI SECO

マカベオ100％

最低10ヶ月の瓶内二次発酵
クリーンな麦わら色。豊かで緻密な泡がとてもエレガントで口当たりも良い。

フルーティな香りとバランスの取れたやや甘口の味わい、アフターも長い。
アペリティフ、もしくはデザートワインとして最適。

JAN:499520551152

TEMPUS Ⅲ
CAVA BRUT RESERVA

マカベオ90％、パレリャーダ10％

最低15ヶ月の瓶内二次発酵
金色を帯びた美しい麦わら色。
緻密で繊細な泡が、立ち上り
均一の縦の流れを生み出す。

クリーンな香りを長く感じられる。
壮大なほどに力強い味わい。
パスタ・シーフード料理とよく合う。
もちろん最初の一杯にも。

JAN：4995205521077

東亜商事㈱　　Tel: 03-3294-4075　Fax: 03-5280-9855
取り扱い酒類のご紹介　　URL：http://wine.toashoji.com/