

# 瓶内二次発酵の本格シャンパン製法カバが登場！

カバとはフランス シャンパーニュと同じ製法で生まれるスペインのスパークリングワインの総称です。生産者のトレ・オリア社は1897年創立の歴史あるワイナリー。スペイン バレンシアでカバを最初に生産し、その歴史は100年を超えます。

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！

2010年は**Cava Torre Oria Brut RESERVA**がロンドンの**I.W.S.C**で銀メダルを受賞しました。

テンプスはカタルーニャ語で”時”の意味。トレスは良いカバを造るには

①ブドウ畑での時間②発酵の時間③瓶熟の時間 の三つが必要との意味。



## 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  
参考上代: ¥1,500 750ml



## 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、特徴です。味わい、香り、色、泡立ちすべてに亘ってのバランス良さが際立つ。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  
参考上代: ¥1,500 750ml  
(ハーフサイズ ¥1,000 375ml)