



‘세계가 인정한 스페인 국민 브랜드, TORRES 5’

토레스 5년

TORRES 5 YEARS

지역	스페인 > 카탈루냐 > 페네데스		
포도품종	마카베오 파렐라다 자렐로		
알코올	38%	용량	700ml
시음 적정 온도	16~18℃		
테이스팅 노트	솔레라 숙성으로 완성된 스피리츠로, 토파즈빛에 마호가니와 올드 골드가 어우러진 컬러를 띤다. 호두·견과일·바닐라·계피 향이 풍부하게 피어나며, 입 안에서는 견과류와 캐러멜, 은은한 스파이스가 어우러진 실키하고 농밀한 맛을 전한다. 따뜻하고 지속적인 스파이스 피니시가 특징이다.		
페어링 TIP	붉은 육류 / 익힌 해산물 / 붉은 살 생선 / 흰 살 생선 / 부드러운 치즈 / 단단한 치즈 / 훈제/염장 음식 / 밀가루 음식 (피자, 파스타 외) / 디저트 / 과일		



제품 설명



1928년 후안 토레스 카살스가 시작한 전통을 계승해, 페네데스 지역의 엄선된 화이트 와인을 아메리칸 오크 배럴에서 솔레라 방식으로 숙성한 스페인의 대표적인 프리미엄 브랜드다. ‘5’라는 이름은 다섯 단계의 숙성을 상징하며, 세대를 이어온 토레스 가문의 장인정신과 품질에 대한 헌신을 담고 있다. 오늘날 Torres 5는 전통과 혁신을 조화시키며 스페인 브랜드의 우수성을 세계적으로 알리는 상징으로 자리매김했다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.
 ※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뉘어서 보관하시기 바랍니다.