



TEÓFILO REYES

15 MESES EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS

TIPO DE VINO

Tinto

VARIEDAD DE LA UVA

Tempranillo 100%

- Un tempranillo de Ribera del Duero 100% nacido en los viñedos de Peñafiel, Manzanillo y Olmos de Peñafiel.
- Formación en Vaso y Espaldera.
- **Suelo:** D.O. Ribera del Duero sobre suelos pardo-arcillosos-calcareos. Con calizas y algunos suelos de aluvión.
- **Vendimia:** Uvas recogidas en vendimia manual, con buena maceración y cuidada fermentación.
- **Crianza:** 15 meses en barricas bordelesas de roble francés.

• **Cata:**

Su vestido es pulido y brillante, granate intenso.

Su aroma complejo e intenso (fruta madura, tostados, especias, maderas nobles) en un adecuadísimo conjunto.

En boca armado, pleno y cálido,

Destaca su largo postgusto, muy franco.

- **Gastronomía:** Los patés de perdiz y pato, los patés de lechazo, las lentejas pardinas, faisanes, perdices..., serán sus excelentes compañeros.

- **Temperatura de consumo:** entre 14º y 16º

Recomendamos decantar.

- **Robert Parker** eligió Teófilo Reyes 15 meses barrica como Primer vino Español en acceder al Top Ten de la lista Wine Advocate.



RI
BE
RA
DEL
DUERO
CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN