



# TEÓFILO REYES

## TINTO RESERVA 20 MESES EN BARRICA

### TIPO DE VINO

Tinto

### VARIEDAD DE LA UVA

Tempranillo 100%

### VIÑEDO

- 60 ha. propias en los municipios de Peñafiel, Manzanillo y Olmos de Peñafiel, dentro de la D. O. Ribera del Duero.
- Formación en Vaso y Espaldera.
- **Suelo:** Pardos, arcilloso-calcáreo, de aluvión y calizos.
- **Altitud:** entre 750 y 920 metros sobre el nivel del mar.
- **Clima:** Mediterráneo-Continental.

### ELABORACIÓN

- **Vendimia:** La recolección es manual.
- **Vinificación:** Fermentación en depósitos de inoxidable a temperatura controlada. Maceración con el hollejo, el prensado lento sin removidos.

## TEÓFILO REYES

- **Crianza:** 20 meses en barrica bordelesa de roble francés y americano.
- **Grado** alcohólico: 14,5°
- **Cata:**  
A la vista es limpio, de color cereza granate.  
En nariz, aromas a fruta madura, minerales, balsámicos, que aumentan en intensidad al mover la copa.  
En boca posee buena estructura, con taninos redondeados. Aparecen torrefactos y tostados; cacao, especias (vainilla, clavo).
- **Temperatura de consumo:** entre 14° y 16°  
Recomendamos decantar.

