



Teofilo Reyes Reserva

Composición :	98% Tempranillo 2 % Albillo
Procedencia :	Ribera del Duero - España
Temperatura de servicio:	16 - 18° C.

Invierno suave, muy lluvioso con alguna helada que merma la cosecha. A partir de primavera y hasta la recolección, con temperaturas altas, se consigue una buena maduración. La vendimia de septiembre a octubre, de recolección a mano.

Fermentación en tinto con el hollejo y prensado lento, sin removidos, 20 meses de barrica de roble Americano y francés.

En vista de color rojo rubí, brillante, capa alta. En nariz, se nota una gran complejidad, con tostados, frutas negras, balsámicos, minerales, etc. En boca es muy persistente, taninos maduros, con sensaciones agradables, elegante y armonioso.