



## Teófilo Reyes Crianza

<b>Composición:</b>	<b>99% Tempranillo</b> <b>1 % Albillo</b>
<b>Procedencia:</b>	<b>Ribera del Duero - España</b>
<b>Temperatura de servicio:</b>	<b>16 - 18° C.</b>

Invierno con temperaturas extremas, a finales de mayo y durante el mes de junio, subida de temperaturas, continuando un verano de poco calor y sin lluvias, a partir de septiembre con lluvias generalizadas, con vendimia complicada.

Vendimia en Octubre de recolección a mano, fermentación y maceración con hollejos, sin removidos. 16 meses de crianza en barrica de roble Francés y Americano, 8 meses en botella.

En vista de color rojo picota, de capa alta, limpio y brillante; En nariz con aromas a frutos negros maduros, torrefactos y especiados; En boca sabores dulces, amables de post gusto largo y elegante.

Recomendado para todo tipo de carne.