



Tamiz Joven
Teófilo Reyes

Procedencia:

Ribera del Duero - España

Composición:

100% Tempranillo

Crianza:

7 meses en barrica de roble

Americano

Temperatura de servicio:

16 - 18° C.

Antes de independizarse, Don Teofilo Reyes fue el enólogo estrella de la famosa bodega Pesquera en Ribera del Duero. Después de haber creado uno de los vinos más famosos de España, este hombre genial, decidió emprender una aventura en solo, y crear un vino, que llevaría su nombre. Teofilo Reyes fue un parte aguas en los vinos de esta región. Cosechas enteras vendidas con varios años de anticipación, puntuación máxima en las más prestigiadas revistas de vino del mundo. En fin. Empezó la revolución.

Ahora decide sorprendernos con un vino joven, el cual goza del mismo "savoir-faire" que su hermano mayor. Gracias al nuevo Tamiz, podemos disfrutar de las bondades de un gran Ribera del Duero, pero con un precio más accesible.

A la vista de color guinda en el centro y tonos azules de juventud, es limpio y brillante en su conjunto. La nariz es intensa, en el aroma se integran las maderas con los frutos rojos maduros. En boca es sedoso, equilibrado, afrutado, con taninos ligeros y un paso elegante, muy seductor. No cabe duda que Don Teofilo Reyes conoce bien su oficio, e inclusive en un vino que se pretende sencillo y joven resalta la complejidad de este extraordinario terruño. Ideal para acompañar carnes y charcutería.