



Los Basares

Teófilo Reyes

Procedencia:	Ribera del Duero - España
Composición:	100% Tempranillo
Temperatura de servicio:	16 - 18° C.

Antes de independizarse, Don Teófilo 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. Teófilo 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 nos sorprende con el miembro más joven de la familia Reyes los Basares es un vino joven de carácter frutal, pero con carácter de la tierra de donde proviene.

Nota de cata:

A la vista es un vino con tonalidades de color rubí, límpido brillante y con un borde de notas violáceas.

En nariz su característica principal son los aromas de fruta fresca que se desprenden de él, como las frambuesas zarzamoras, y conforme va oxigenando tiene una nota ligeramente pimentada.

En boca es un vino con bastante carácter, bastante equilibrado en la parte de acidez y alcohol.