

Teófilo Reyes Edición Limitada 2021

Teófilo Reyes - 75 cl.



Een vlezig stijl Ribera del Duero. Door zijn laag rendement van net geen 28 hl/ha krijgen we kracht verweven met smaakintensiteit. Teófilo Reyes is ook een van de enige oenologen die de witte Albillo gebruikt (1 à 2%) in de coupage.



Vinificatie

Na de vinificatie in inox volgt een élevage van 15 maanden op eiken vaten (Frans en Amerikaans), voor 1/3 nieuw.



Bewaarpotentieel

Te drinken vanaf: 2023
Op zijn top: 2026-2029
Te drinken tot: 2031



Serveren

18°C in een groot glas, eerste 3 jaar na botteling best decanteren.



Proefanalyse

Zoete parfums van vanille en chocolade doen reeds watertanden. De aroma's van veenbessen en bramen zorgen voor frisse hints. Fluweelzachte en zalvende aanzet, reeds in zijn jeugd. Schoolvoorbeeld van edele tannine. Zeer typische en vlezig Ribera. Edel gespierd met een verleidelijke mondvulling, brede smaakstructuur en vooral zeer typisch van stijl voor de streek. Dit wijnhuis laat zich niet verleiden om moderne en technische Ribera del Duero-wijnen op de kaart te zetten!



Wijnstijl:

Continentaal, elegant en gastronomisch



Assemblage

Tinto Fino (100%)



Regio:

Castilla y León



Appellatie:

D.O. Ribera del Duero



Wijndomein:

Teófilo Reyes

Beschrijving domein

Téofilo Reyes is het levende geheugen van de appellatie Ribera del Duero; dit is de man die deze bekende appellatie vorm heeft gegeven. Zijn wijnen hebben steeds een fluwelige stijl met krokant fruit en met heel wat bewaarpotentieel. Uniek in Ribera del Duero. In mei 2016 is Téofilo gestorven en werd het domein overgenomen door een familiedomein uit Rioja.