

## Teófilo Reyes Edición Limitada 2021

### Teófilo Reyes - 75 cl.

Un Ribera del Duero charnu. De par le rendement réduit à 28hl/ha, le vin s'exprime avec puissance et intensité. Teófilo est l'un des seuls oenologues utilisant 1 à 2% de raisin blanc Albillo dans son coupage.



#### Vinification

15 mois en fûts français et américains, dont 1/3 neufs



#### Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2023  
Optimum : 2026-2029  
A boire jusqu'à : 2031



#### Servir

18°C dans un grand verre, de préférence passer en carafe les trois premières années après l'embouteillage



#### Analyse des essais

Un parfum doux de vanille et chocolat vous met l'eau à la bouche. Les arômes de canneberges et de mûres apportent une belle touche d'acidité. Attaque soyeuse, suave, même dans sa jeunesse. Exemple type de tannins nobles. Un Ribera à forte typicité, charnu et séduisant avec une belle matière puissante, large et ample. Une bodega qui travaille dans la lignée de la tradition locale, ne se laissant pas tenter par un style plus moderne et technique.

#### Description domaine

Teófilo Reyes est la mémoire vivante de la Ribera del Duero. C'est l'homme qui a donné forme à cette dénomination. Ses vins allient le velouté, le fruit croquant et un grand potentiel de garde. Unique dans la région. Teófilo est mort en mai 2016 et le domaine a été repris par une famille vigneronne de la Rioja.



#### Style de vin:

Continental, élégant et gastronomique



#### Assemblée

Tinto Fino (100%)



#### Région:

Castilla y León



#### Appellation:

D.O. Ribera del Duero



#### Domaine viticole:

Teófilo Reyes