

TEÓFILO REYES





TEÓFILO REYES

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

RI
BE
RA
DEL
DUERO

Una nueva e ilusionante aventura

El Grupo Zuazo Gastón une a su desarrollo esta prestigiosa e histórica Bodega instalada en el municipio vallisoletano de Peñafiel, en pleno corazón de la Denominación de Origen «Ribera del Duero».

Una tierra que produce excelentes vinos de calidad mundial. Durante años, D. Teófilo Reyes, fundador de esta Bodega y faro de la Denominación de Origen elaboró con su maestría enológica y su gran intuición y conocimiento, vinos de reconocido prestigio.

Lo que comenzó como una aventura propia, es hoy una moderna bodega de 3000 metros cuadrados con 60 hectáreas de viñedos cultivados destinados a la elaboración de excepcionales caldos.

91



TEÓFILO REYES





TEÓFILO REYES

TAMIZ 6 MESES EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS

TIPO DE VINO

Tinto

VARIEDAD DE LA UVA

Tempranillo 100%

VIÑEDO

- 34 ha. propias en los municipios de Peñafiel, Manzanillo y Olmos de Peñafiel, dentro de la D. O. Ribera del Duero.
- Formación en Vaso y Espaldera.
- **Suelo:** Pardos, arcilloso-calcáreo, de aluvi3n y calizos.
- **Altitud:** entre 750 y 920 metros sobre el nivel del mar.
- **Clima:** Mediterráneo-Continental.

ELABORACIÓN

- **Vendimia:** La recolecci3n es manual.
- **Vinificaci3n:** Fermentaci3n en dep3sitos de inoxidable a temperatura controlada. Maceraci3n con el hollejo, el prensado lento sin removidos.

- **Crianza:** en barrica bordelesa de roble franc3s durante 6 meses.
- **Grado alcoh3lico:** 14,2°
- **Cata:**
A la vista, color rojo cereza, limpio, con ribetes violáceos. En nariz es intenso, frutos rojos del bosque, vainilla propia de una madera bien integrada. En boca vino redondo de taninos maduros con expresi3n de los aromas que se aprecian en la fase olfativa, incrementados con matices balsámicos, sedoso.
- **Temperatura de consumo:** entre 14° y 16°

- **JAMES SUCKLING**, crítico estadounidense de vinos y jefe de la Oficina Europea de Wine Spectator ha otorgado a este vino 93 puntos.

RIBERA
DEL
DUERO





TEÓFILO REYES

15 MESES EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS

TIPO DE VINO

Tinto

VARIEDAD DE LA UVA

Tempranillo 100%

- Un tempranillo de Ribera del Duero 100% nacido en los viñedos de Peñafiel, Manzanillo y Olmos de Peñafiel.
- Formación en Vaso y Espaldera.
- **Suelo:** D.O. Ribera del Duero sobre suelos pardo-arcillosos-calcáreos. Con calizas y algunos suelos de aluvión.
- **Vendimia:** Uvas recogidas en vendimia manual, con buena maceración y cuidada fermentación.
- **Crianza:** 15 meses en barricas bordelesas de roble francés.

• **Cata:**

Su vestido es pulido y brillante, granate intenso.

Su aroma complejo e intenso (fruta madura, tostados, especias, maderas nobles) en un adecuadísimo conjunto.

En boca armado, pleno y cálido,

Destaca su largo postgusto, muy franco.

- **Gastronomía:** Los patés de perdiz y pato, los patés de lechazo, las lentejas pardinas, faisanes, perdices..., serán sus excelentes compañeros.

- **Temperatura de consumo:** entre 14° y 16°

Recomendamos decantar.

- **Robert Parker** eligió Teófilo Reyes 15 meses barrica como Primer vino Español en acceder al Top Ten de la lista Wine Advocate.





TEÓFILO REYES

RESERVA COLECCIÓN PRIVADA
EDICIÓN LIMITADA

TIPO DE VINO

Tinto

VARIEDAD DE LA UVA

Tempranillo 100%

VIÑEDO

- Fincas de 2 Has. en los municipios de Peñafiel y Pesquera, corazón de la D. O. Ribera del Duero.
- Viña vieja con formación en Vaso.
- **Suelo:** Arcilloso-calcáreo, muy calizo.
- **Altitud:** en torno a los 820 metros sobre el nivel del mar.
- **Clima:** Mediterráneo-Continental.

ELABORACIÓN

- **Vendimia:** Manual en cajas.
- **Vinificación:** Integral en barrica de madera.
- **Trasiego** de barrica nueva a envinada a los 12-14 meses.

TEÓFILO REYES

- **Crianza:** 28-32 meses en barrica bordelesa de roble francés nueva.

- **Grado alcohólico:** 14°

• **Cata:**

A la vista es limpio, de color cereza granate. En nariz, aromas a fruta madura, minerales, balsámicos, que aumentan en intensidad al mover la copa. En boca posee buena estructura, con taninos redondeados. Aparecen torrefactos y tostados; cacao, especias (vainilla, clavo).

- **Temperatura de consumo:** entre 14° y 16°

Recomendamos decantar.

