



TOMÁS POSTIGO



Presentación Bodega



TOMÁS POSTIGO

La Familia Postigo

La bodega Tomás Postigo, situada en Peñafiel, Valladolid, se trata de un negocio familiar en el que, actualmente, el enólogo y padre Tomás trabaja con sus cuatro hijos de una manera totalmente artesanal. Tomás Postigo comenzó su andadura en Ribera del Duero en bodegas Protos en 1984 en donde trabajó como enólogo durante cuatro años, hasta 1988, momento en el que puso en marcha junto con otros socios la bodega Pago de Carraovejas.

Permaneció allí durante 20 años, hasta que en 2008 decidió poner en marcha un nuevo proyecto que llevaría su propio nombre, el de Tomás Postigo. Desde entonces ha ido creciendo poco a poco hasta convertirse en una de las bodegas de referencia en la Ribera de Duero. Tomás acumula 40 años como enólogo, actualmente es uno de los que suma más experiencia de la zona, y de los que mejor conoce la Ribera del Duero.

Tomás Postigo elabora cinco vinos: El Tercer Año es un coupage de cuatro variedades; Tinto Fino, Cabernet Sauvignon; Merlot y Malbec. El siguiente vino sería el Quinto Año, al igual que el Tercer Año, ambos envejecidos en barricas nuevas de roble francés.

Por su parte el Tomás Postigo Rebollo se cría en roble autóctono español Quercus Pyrenaica, y el Vinificación Integral se fermenta íntegramente en barricas nuevas de roble francés, sin pasar por depósito. Tomás Postigo Blanco se elabora con uva verdejo seleccionada de viñedos en pie de la zona de Nieva, en Segovia, y tiene una crianza de doce meses en barrica de roble francés.

Huella de Carbono

Tomás Postigo desarrolla sus actividades de forma respetuosa con la conservación del medio ambiente, con la perspectiva de que el cuidado del entorno natural y el desarrollo sostenible proporcionan un valor añadido a nuestras actividades, y por ende, a la calidad de vida de sus clientes y de la sociedad en general. La suya ha sido la primera bodega de España en obtener el distintivo ecológico Huella de Carbono.





FERMENTADO EN BARRICA

D.O. TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN, ESPAÑA.



Variedad: Verdejo (100%), procede de una selección entre los viñedos de pie franco de la zona de Nieva (Segovia).

Reposo: 8 meses en barricas nuevas de roble francés, con batoneos periódicos en la mismas barricas.

Temperatura de Servicio: Servir de 11 a 12 °C

Notas del Sommelier: Amarillo dorado con reflejos dorados, muy limpio y brillante. Nada más abrir la botella destacan notas muy frutales exóticas maduras con toques cítricos. Según se abre el vino expresa notas de vegetales propios de la variedad acompañados de especias de la madera muy bien integradas permitiendo la expresión del verdejo preflorético. Con nervio, acidez y frescura marcada. A la vez resulta cremoso y con notas que recuerdan a los lácteos. Taninos muy sutiles y elegantes.

Maridaje: Arroces de pescado, Pollo asado, Pescado blanco al horno, Quesos curados, Ahumados.



3º AÑO

D.O. RIBERA DE DUERO, ESPAÑA.



Variedades: Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec. Seleccionadas de viñas situadas entre 750 y 1010 m de altitud.

Reposo: 12 meses en barrica de roble francés de 225 l, de distintos bosques. Al final de la crianza se obtuvieron 56 vinos distintos, en función del origen de la uva y del tipo de barrica. Este vino es el coupage final de todos ellos.

Temperatura de Servicio: Servir de 16° – 18°C, recomendable decantar.

Notas del Sommelier: Color rojo picota con reflejos púrpura, un color muy vivaz. Llena de complejidad en la que se aúnan matices especiados de pimienta, notas de maderas sutiles cremosas y ahumadas con una fruta roja madura muy interesante: tipo grosella y frambuesa. Vino muy armonioso y de largo recorrido muy completo: acidez, tanino redondo y una madera muy integrada. Un cuerpo medio que no cansa y hace que el vino se disfrute y anima a beber. Gran fuerza frutal que se deja ver de nuevo en la boca.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Risottos, Carnes rojas a la parrilla, Quesos curados, Cordero asado, Pescado azul, Carnes blancas con salsa, Jamón ibérico de bellota, Caza de pluma, Setas.





5º AÑO
D.O. RIBERA DE DUERO, ESPAÑA.



Variedades: Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec.

Reposo: 12 meses en barrica de roble francés de 225l, de distintos bosques. Al final de la crianza se obtuvieron 46 vinos distintos, en función del origen de la uva y del tipo de barrica. Este vino es el coupage final de todos ellos.

Temperatura de Servicio: Servir de 16° – 18°C, recomendable decantar.

Notas del Sommelier: Presenta un color cereza picota, con ribetes granates intensos. En nariz es complejo, destacando gran madurez de frutillos rojos acompañado de muchos balsámicos y regaliz rojo. Un perfil más atlántico de notas terrosas y minerales. En boca presenta una acidez jugosa, bien estructurado, excelentes taninos suaves y maduros, maderas aromáticas de cedro, y ligero amargo final que lo hacen largo y complejo, vino con vida por delante.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Risottos, Carnes rojas a la parrilla, Quesos curados, Cordero asado, Pescado azul, Carnes blancas con salsa, Jamón ibérico de bellota, Caza de pluma, Setas.



