



TOMÁS POSTIGO 5º AÑO D.O. RIBERA DE DUERO, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

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

Alcohol: 15,0%

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.

Capacidad de Guarda: 10 años

Temperatura de Servicio: Servir de 16º – 18ºC, 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.



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.


TOMÁS POSTIGO

La Bodega

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. 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.


EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com