



## **TOMÁS POSTIGO FERMENTADO EN BARRICA** D.O. TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN, ESPAÑA.

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Blanco

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

**Alcohol:** 14,0%

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

**Capacidad de Guarda:** 8 años

**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 prefiloxérico.



Con nervio, acidez y frescura marcada. A la vez resulta cremoso y con notas que recuerdan a los lácteos. Taninos muy sutiles y elegantes.



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

  
**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.