



TOMÁS POSTIGO 3º AÑO D.O. RIBERA DE DUERO, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

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

Alcohol: 15,0%

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.

Capacidad de Guarda: 10 años

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



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