

FICHA TÉCNICA TOMÁS POSTIGO BLANCO F.B. 2019



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

Vendimia: Desde el 25 de septiembre hasta el 28 de septiembre

Elaboración: Fermentado en barrica nueva de roble francés.

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

Producción: 21.755 botellas de 0,75 litros.

Embotellado: Junio 2020.

Grado alcohólico: Vol. 14%.

Temperatura de servicio: 12 °C.

Denominación de Origen: I.G.P. Vino de la Tierra de Castilla y León.

FICHA DE CATA TOMÁS POSTIGO BLANCO F.B. 2019



Fase Visual: Amarillo dorado con reflejos dorado, muy limpio y brillante.

Fase Olfativa: Desarrollo de fruta madura (fruta blanca, cítricos) acompañados de notas cremosas de pastelería; brioche con notas finas de barrica con balsámicos y un punto de frutos secos y de monte bajo.

Fase Gustativa: Mucho nervio. Acidez y frescura marcada pero muy untuoso y con mucho peso en boca. Taninos redondos y amables. Retronasal muy larga. Ligero amargor que aporta elegancia con recuerdos anisados y muy envolventes. Boca afilada con recuerdos de piedra.