

FICHA TÉCNICA TOMÁS POSTIGO REBOLLO 2017



Varietades: Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec. Seleccionadas de viñas situadas entre 750 y 1.000 m de altitud y entre 37 parcelas de 15 municipios de la Ribera del Duero.

Suelos: Predominan suelos calizos, franco-arenosos, con piedras y guijarros de tamaño medio.

Vendimia y Elaboración: El invierno 2016 - 2017 fue frío y seco. Primavera muy cálida que adelantó la brotación de la planta. El 28 de abril cayó la famosa helada que dejó muy mermada la producción de uva. Verano muy seco pero no muy cálido. Septiembre fue excepcional, temperaturas máximas excepcionalmente altas y mínimas excepcionalmente bajas, con saltos térmicos espectaculares, ideales para la maduración de la uva. Se inicia la vendimia el 4 de octubre y termina el 3 de noviembre con el Cabernet Sauvignon. La uva entra sana y seca. Vendimia muy complicada por las fechas de la vendimia y la selección de la uva, como consecuencia de la helada de primavera. En bodega el movimiento de uva es por gravedad, sin bombas, con suavidad. La uva llega despallada y entera al depósito.

Crianza: 12 meses en barrica de roble Quercus Pyrenaica de 225 l, de distintos bosques. Al final de la crianza se obtuvieron 35 vinos distintos, en función del origen de la uva y del tipo de barrica. Este vino es el coupage final de todos ellos. Embotellado a principios de abril de 2019.

Clarificado con clara de huevo natural.

Acidez: 4,72 g/l tartárico

pH: 3,73

Grado alcohólico: 15% vol.

Producción: 2.915 botellas de 1.500 ml.

FICHA CATA TOMÁS POSTIGO REBOLLO 2017



Fase Visual: Color rojo picota con reflejo, muy cubierto.

Fase Olfativa: Aparecen aromas tostados de la madera, según se abre el vino van dando paso a notas perfumadas como sándalo y cedro con ligeros matices de aromas boscosas. Presencia de fruta roja que recuerda a la cereza y la guinda madura.

Fase Gustativa: Muy aterciopelado y redondo con una acidez muy jugosa, cargada de recuerdos de frutos rojos. Un vino muy armonioso y elegante todo perfectamente integrado, dejando una sensación muy placentera.

CONSEJOS PARA EL CONSUMO TOMÁS POSTIGO REBOLLO 2017



- Después de viajar el vino necesita reposar como mínimo 48 horas antes de servir.
- Conservar las botellas de vino en lugar fresco, a 12°C - 14°C, tumbadas, sin cambios bruscos de temperatura y en ausencia de olores.
- Si guarda los vinos en su casa y sin cámara, se recomienda el consumo antes de un año.
- Degustar este vino a una temperatura de 16°C - 18°C. Decantarlo antes de servir.