

FICHA TÉCNICA TOMÁS POSTIGO 3^{er} AÑO 2020



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

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

Crianza: 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. Embotellado en abril de 2022.

Clarificado con clara de huevo natural.

Acidez: 5,27g/l tartárico

pH: 3,68.

Grado alcohólico: 15% vol.

Extracto seco: 32,1 g/l

Glicerina: 9 g/l

Producción: 154.651 botellas de 750 ml, 5.313 botellas de 1.500 ml, 165 de 3 litros y 70 de 5 litros.

FICHA CATA TOMÁS POSTIGO 3^{er} AÑO 2020



Fase Visual: Color rojo picota con reflejos púrpura, un color muy vivaz.

Fase Olfativa: 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.

Fase Gustativa: 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.

CONSEJOS PARA EL CONSUMO TOMÁS POSTIGO 3^{er} AÑO 2020



- 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.