

FICHA TÉCNICA TOMÁS POSTIGO 5º AÑO 2018



Variedades: Tinto Fino , Cabernet Sauvignon , Merlot y Malbec

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

Vendimia y elaboración: La primavera fue la más húmeda y lluviosa en España desde 1965, libre de heladas y temperaturas moderadas. La brotación fue espectacular en racimos y producción. Tras las temperaturas moderadas de mayo y junio se preveía una maduración comprometida, pero a finales de julio y en agosto las óptimas temperaturas y algunas olas de calor adelantaron el ciclo. A pesar de la humedad de primavera y de algunas tormentas de verano la sanidad del racimo no se vio afectada. Septiembre hizo el milagro, fue el más cálido desde 1965 de media de España, con espectaculares saltos térmicos día-noche. Se consiguió que con una buena producción la maduración final fuera perfecta. La vendimia comienza el 2 de octubre y finaliza el 30 de octubre. Larga y sin pausa, en condiciones meteorológicas ideales para la vendimia, la uva entra sana. En la mesa de selección se eliminan algunos racimos por exceso de peso.

Crianza: 12 meses en bodega de roble francés de 225l, de distintos bosques. Al final de la crianza se obtuvieron 46 vinos distintos, en función del origen de la uva y del tipo de bodega. Este vino es el coupage final de todos ellos. Embotellado a principios de junio de 2020.

Acidez: 5,40 g/l

pH: 3,59

Grado alcohólico: 15% vol

Producción: 24.182 botellas de 0,75 litros y 1.292 botellas de 1,5 litros.

Denominación de Origen: Ribera del Duero.

FICHA CATA TOMÁS POSTIGO 5º AÑO 2018



Fase Visual: Presenta un color cereza picota, con ribetes granates intensos.

Fase Olfativa: En nariz es complejo, destacando gran madurez de frutillos rojos acompañado de muchos balsámicos y regaliz rojo. Un perfil más atlántico de notas terrosas y minerales.

Fase Gustativa: En boca presenta una acidez jugosa, bien estructurado, excelentes taninos suaves y maduros, maderas aromáticas de cedro, y ligero amargo final que lo hacen largo y complejo, vino con vida por delante.

CONSEJOS PARA EL CONSUMO TOMÁS POSTIGO 5º AÑO 2018



- Después de viajar el vino necesita reposar como mínimo 48 horas antes de servir.
- Conservar las botellas de vino en lugar fresco, a 14°C – 16°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.
- ES IMPORTANTE DECANTAR ANTES DE SERVIR.