

## FICHA TÉCNICA TOMÁS POSTIGO VINIFICACIÓN INTEGRAL 2017



**Variedades:** Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec. Seleccionadas de viñas situadas entre 750 y 950 m de altitud.

**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 despalillada y entera al depósito.

Clarificado con clara de huevo natural y embotellado en abril de 2019. 18 meses en barrica de roble francés.

Fermentación alcohólica y maloláctica en barrica.

**Producción:** De este vino se han producido 1.532 botellas de 1.500 ml .

**Denominación de Origen:** Ribera del Duero. **Grado alcohólico:** 15% vol

## FICHA CATA TOMÁS POSTIGO VINIFICACIÓN INTEGRAL 2017



**Fase Visual:** Color rojo picota, muy cubierto y brillante.

**Fase Olfativa:** Al principio destacan aromas terciarios muy complejos y agradables con toques de balsámicos. Perduran frutos rojos del tipo de la ciruela roja y maderas nobles. Notas especiadas, cedro, tabaco y hojas secas.

**Fase Gustativa:** Intenso, con músculo. Al principio se muestra un poco astringente pero según se abre se vuelve más amable y fluido. Buena acidez y muy equilibrado. Tiene un largo postgusto. Es un vino con marcada personalidad y con gran potencial de envejecimiento. Retronasal llena de matices especiados.

## CONSEJOS PARA EL CONSUMO TOMÁS POSTIGO VINIFICACIÓN INTEGRAL 2017



- 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. Decantarlo antes de servir.