

Biografía Tomás Mariano Postigo Sastre

- Licenciado en Ciencias Químicas, Química Agrícola. Universidad Autónoma de Madrid. (1976-1982)
 - Licenciado con grado, Tesina. Instituto de Fermentaciones Industriales (CSIC)
 - Licenciatura en Enología. Universidad de Valladolid (2002-2005)

 - Director técnico en Bodegas Protos. (1984-1988)
 - Fundador, propietario, director y enólogo en Bodega Pago de Carraovejas (1988-2008)
 - Fundador, propietario, director y enólogo en Bodega Tomás Postigo (2008-presente)
-

La bodega Tomás Postigo se trata de un negocio familiar en el que, actualmente, el padre **Tomás trabaja con sus cuatro hijos** de una manera totalmente artesanal. Tomás Postigo comenzó su andadura en Ribera del Duero en bodegas Protos en 1984. Trabajó allí como enólogo durante 4 años, hasta 1988, momento en el que puso en marcha junto con otros socios la bodega Pago de Carraovejas.

Tomás era el alma del proyecto, ya que no solo era accionista como los demás socios, sino que también era el director técnico y enólogo de la bodega, el responsable de los vinos y de la bodega. Permaneció en Pago de Carraovejas durante 20 años, hasta que en 2008 decidió dejar esta bodega y poner en marcha una nueva que llevaría su propio nombre, el de Tomás Postigo. Desde entonces ha ido creciendo poco a poco hasta convertirse en una de las **bodegas de referencia en la Ribera de Duero**. Tomás acumula casi 40 años como enólogo, actualmente es uno de los que suma más experiencia de la zona, y de los que mejor conoce la Ribera del Duero.

El **vinó Tomás Postigo Tinto** es un coupage de cuatro variedades; Tinto Fino, Cabernet Sauvignon; Merlot y Malbec. Tinto Fino es la variedad local, utiliza las otras variedades por su acidez, y en especial Cabernet Sauvignon por tener un sabor potente, Merlot por la dulzura y Malbec por el color y la mencionada acidez.

Tomás Postigo trabaja con uvas propias que provienen de sus viñedos, Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec. Pero también compra uva, sobre todo Tinto Fino, a otros pequeños viticultores. La adquisición de la uva es posible mediante un proceso selectivo en diferentes localidades de la Ribera del Duero. El estrecho contacto de los últimos años con los viticultores de la zona ha permitido a Tomás conocer las mejores tierras, localidades y pueblos de la D.O.

Trabajar con viticultores, **siempre ecológicos y sin el uso de pesticidas**, es muy importante para conseguir la mejor uva posible. Sólo obtiene uva de tierras que cumplen los requisitos de calidad óptimos de acuerdo con los métodos de elaboración. Toda la vendimia se recolecta de forma manual, seleccionando la uva en el viñedo por su madurez, depositándola en pequeñas cajas de 10 kg.

Tomás Postigo elabora cinco vinos: el Tercer Año es el buque insignia y el Quinto Año es una mezcla de varias de las mejores añadas. Ambos son envejecidos en barricas nuevas de roble francés. Tomás Postigo Rebollo se cría en roble autóctono español Quercus Pyrenaica, y el Vinificación Integral se fermenta íntegramente en barricas nuevas de roble francés, sin pasar por depósito. Tomás Postigo Blanco se elabora con uva verdejo seleccionada de viñedos en pie de la zona de Nieva, en Segovia, y tiene una crianza de doce meses en barrica de roble francés.