

## FICHA TÉCNICA TOMÁS POSTIGO BLANCO F.B. 2022



**Variedades:** Verdejo (100%), procede de una selección entre los viñedos de pie franco de la zona de Nieva (Segovia).

**Vendimia:** Entre el 18 y 19 de septiembre.

**Elaboración:** Fermentado en barrica nueva de roble francés.

**Crianza:** 12 meses en barricas nuevas de roble francés, con batoneos periódicos en la mismas barricas.

**Producción:** 17.231 botellas de 0,75 litros.

**Embotellado:** Diciembre 2023.

**Grado alcohólico:** Vol. 14'5%.

**Temperatura de servicio:** 12 °C.

**Denominación de Origen:** I.G.P. Vino de la Tierra de Castilla y León.

## FICHA DE CATA TOMÁS POSTIGO BLANCO F.B. 2022



**Fase Visual:** Amarillo dorado con reflejos dorado, muy limpio y brillante.

**Fase Olfativa:** Desarrollo de fruta madura (fruta de hueso), flores blancas, acompañados de notas de hierba recién cortada, notas que recuerdan la fina pastelería, notas de miel y especias de vainilla consecuencia del trabajo con lías.

**Fase Gustativa:** Vino con tensión y nervio, pero con mucho peso en boca y estructura. Resulta jugoso y envolvente, muy largo con ligero amargor más marcado al igual que las notas de madera que fluyen de una manera elegante.