

FICHA TÉCNICA TOMÁS POSTIGO 3^{er} AÑO 2022



Variedades: Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec. Seleccionadas de viñas situadas entre 750 y 1.010 m de altitud.

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

Vendimia y elaboración: Se trata de una añada marcada por las escasas precipitaciones y las altas temperaturas registradas a lo largo del ciclo vegetativo del viñedo. Estas condiciones de temperatura y humedad tan radicales, sin embargo, favorecieron que la sanidad de los viñedos fuera muy buena. La vendimia es manual, en cajas de diez kilos, con paso por mesa de selección y con uso de gravedad en bodega, sin bombas.

Crianza: 12 meses en bodega 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 bodega. Este vino es el coupage final de todos ellos. Embotellado en abril de 2024.

Clarificado con clara de huevo natural.

Acidez: 5'8 g/l tartárico

pH: 3'49.

Grado alcohólico: 15% vol.

Extracto seco: 30 g/l

Glicerina: 7'5 g/l

Producción: 250.179 botellas de 750 ml, 6.592 botellas de 1.500 ml, 158 de 3 litros y 62 de 5 litros.

FICHA CATA TOMÁS POSTIGO 3^{er} AÑO 2022



Fase Visual: Rojo granate con reflejos púrpura, color intenso de capa alta. Se aprecia densidad en el vino.

Fase Olfativa: Afrutada y perfumada con matices de frutos maduros tipo ciruelas y cerezas, acompañados de una mezcla de hierbas aromáticas y especias amaderadas elegantes y complejas.

Fase Gustativa: Marcada por un tanino dulce, carnoso y con gran carga frutal. Vino con potencia y largo recorrido.

CONSEJOS PARA EL CONSUMO TOMÁS POSTIGO 3^{er} AÑO 2022



- 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, 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.