

## FICHA TÉCNICA TOMÁS POSTIGO 5º AÑO 2020



**Variedades:** Tinto Fino, Cabernet Sauvignon , Merlot y Malbec.

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

**Vendimia y elaboración:** Climatológicamente fue un año de primavera lluviosa y verano muy caluroso. Muy buen desarrollo vegetativo en primavera. Las altas temperaturas de verano dejaron la planta algo debilitada y las lluvias en plena vendimia aliviaron y mejoraron el final de la maduración. La vendimia comienza sin prisa el 24 de septiembre, recogiendo el Malbec. Tras las lluvias del 2 de octubre se acelera la recogida de uva que llega a bodega muy sana y madura.

**Crianza:** 12 meses en barrica de roble francés de 225l, de distintos bosques. Al final de la crianza se obtuvieron diferentes vinos, 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 2022.

**Acidez:** 5'27 g/l

**pH:** 3'7 gr/L

**Grado alcohólico:** 15% vol

**Producción:** 23.693 botellas de 0,75 litros, 1.294 botellas de 1,5 litros, 23 botellas de 3 litros y 7 botellas de 5 litros.

## FICHA CATA TOMÁS POSTIGO 5º AÑO 2020



**Fase Visual:** rojo picota, con reflejos picota, un color muy bonito.

**Fase Olfativa:** Una nariz sorprendentemente fresca y cargada de frutillas rojas. Acompañan notas especiadas y balsámicas de maderas como cedro/ciprés.

**Fase Gustativa:** Dotada de un equilibrio perfecto. Todos los elementos se aprecian de un modo armonioso y muy elegante (taninos sedosos, acidez discreta pero transmisora de sensaciones muy placenteras). Un vino que no cansa.

## CONSEJOS PARA EL CONSUMO TOMÁS POSTIGO 5º AÑO 2020



- 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.
- ES IMPORTANTE DECANTAR ANTES DE SERVIR.