

Tomás Postigo 3ER AÑO

UNIQUE
WINES



En el corazón de Peñafiel, Valladolid, una familia transforma tradición y pasión en vinos extraordinarios. Liderado por el enólogo Tomás Postigo y sus cuatro hijos, este proyecto artesanal crea etiquetas que combinan historia, innovación y sostenibilidad. Tomás Postigo lidera con respeto por el medio ambiente, siendo la primera bodega de España en obtener el distintivo ecológico Huella de Carbono,.

VINIFICACIÓN

TIPO DE VINO



Tinto

VARIEDAD



Tinto Fino, Cabernet
Sauvignon, Merlot, Malbec

ALCOHOL



15 %
vol.

RESPOSO



Crianza de 12 meses en
barrica de roble francés de
225 L

CAPACIDAD DE GUARDA



Ideal consumir antes de 1
año si no se cuenta con
cámara de conservación

TEMPERATURA DE SERVICIO



Servir de 16 –
18 °C

NOTAS DEL SOMMELIER



Rojo granate con reflejos púrpura, capa alta y denso.



Fruta madura (ciruelas, cerezas), hierbas aromáticas y
especies amaderadas elegantes y complejas.



Tanino dulce, carnoso, gran carga frutal, potente y de largo
recorrido.



Carnes rojas, asados y guisos intensos.

