

Tomás Postigo BLANCO

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



Blanco fermentado
en barrica

VARIEDAD



Verdejo (100 %)

ALCOHOL



14,5 %
vol.

RESPOSO



Fermentación y crianza en
barrica nueva de roble francés
durante 12 meses, con
batoneos periódicos.

CAPACIDAD DE GUARDA



-

TEMPERATURA DE SERVICIO



Servir de 12
°C

NOTAS DEL SOMMELIER



Amarillo dorado, limpio y brillante.



Fruta madura de hueso, flores blancas, hierba recién cortada,
pastelería fina, miel y vainilla (por crianza sobre lías).



Tenso y estructurado, jugoso y envolvente, largo, con ligero
amargor final y notas elegantes de madera.



Pescados grasos, carnes blancas, arroces
melosos y quesos curados suaves.

