

Tomás Postigo

VINIFICACIÓN

INTEGRAL

UNIQUE
WINES



Ribera del Duero.

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 y Malbec.

ALCOHOL



15 % vol.

REPOSO



Entre 18 y 24 meses en barrica de roble francés. Fermentación alcohólica y maloláctica en barrica.

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



Color rojo picota muy cubierto y brillante.



Presenta una nariz cautivadora y expresiva desde el principio. Se muestra muy franco y directo desde el descorche, un vino de tiempos, cambiante, evoluciona a cada sorbo.



Vino muy fresco y vibrante, con tanino firme y redondo. Sorprende la personalidad y fluidez que presenta.



-

