

FICHA TÉCNICA TOMÁS POSTIGO BLANCO 2016 F.B.



Variedades: Verdejo (100%), procede de una selección entre los viñedos de pie franco de la zona de Nieva (Segovia) y viñedos de Serrada (Valladolid).

Vendimia: Desde el 3 de octubre hasta el 8 de octubre.

Elaboración: Fermentado en barrica nueva de roble francés.

Crianza: 8 meses en barricas nuevas de roble francés, con batoneos periódicos en la mismas barricas.

Producción: 24.582 botellas de 0,75 litros y 380 botellas de 1,5 litros.

Embotellado: Junio 2017.

Grado alcohólico: Vol. 13,5%.

Temperatura de servicio: 12 °C.

Denominación de Origen: I.G.P. Vino de la Tierra de Castilla y León.

FICHA DE CATA TOMÁS POSTIGO BLANCO 2016 F.B.



Fase Visual: Tiene un precioso color dorado.

Fase Olfativa: Nariz cremosa en la que se combinan los aromas de fruta madura (piña en almíbar, albaricoque), y flores blancas, con las notas tostadas, pastelería y los recuerdos a frutos secos derivados de su crianza. Complejo y madera muy bien integrada.

Fase Gustativa: En boca es muy equilibrado, con suficiente acidez y una barrica muy bien medida. Es amplio, glicérico, muy untuoso, voluminoso y estructurado especiado y de final elegante e intenso.