

FICHA TÉCNICA TOMÁS POSTIGO TINTO 2016



Variedades: Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec. Seleccionadas entre viñas situadas entre 750 y 1.000 m de altitud y entre 37 parcelas de 22 municipios de la Ribera del Duero.

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

Vendimia y Elaboración: El invierno 2015 - 2016 fue frío y seco. Primavera no muy cálida y con abundantes lluvias en abril y mayo, con moderada insolación. El verano fue muy seco y cálido, con temperaturas máximas por encima de la media. Fue un año climatológicamente casi perfecto para la viña. Se inició la vendimia el 4 de octubre y terminó el 3 de noviembre con el Cabernet Sauvignon. La uva entró sana y seca, con buen tiempo y escasas lluvias. Los rendimientos fueron superiores a lo esperado y sin embargo la calidad de la uva fue excelente. En bodega el movimiento de uva es por gravedad, sin bombas, con suavidad. La uva llega despalillada y entera al depósito.

Crianza: 12 meses en bodega de roble francés de 225 l, de distintos bosques. Al final de la crianza se obtuvieron 46 vinos distintos, en función del origen de la uva y del tipo de bodega. Este vino es el coupage final de todos ellos. Embotellado a principios de abril de 2018.

Clarificado con clara de huevo natural.

Acidez: 4,9 g/l tartárico

pH: 3,59

Grado alcohólico: 15% vol.

Extracto seco: 28,5 g/l

Glicerina: 9,10 g/l

Producción: 140.332 botellas de 750 ml y 6.344 botellas de 1.500 ml

Denominación de Origen: Ribera del Duero.

FICHA CATA TOMÁS POSTIGO TINTO 2016



Fase Visual: Presenta un color cereza picota, con ribetes granates intensos.

Fase Olfativa: En nariz es complejo, destacando gran madurez de frutos rojos en una fase inicial, pasando luego a ligeros recuerdos a violetas y muchas notas balsámicas y mentoladas con fondos tostados de la madera (canela, nuez moscada, pimienta negra y algo de vainilla).

Fase Gustativa: En boca es suave y goloso, sabroso y bien estructurado, muy frutal, con sensaciones de fruta roja (grosellas), finos tostados y nobles maderas aromáticas (cedro), excelentes taninos suaves y maduros. Muy largo y complejo, con mucha vida por delante.