

Ribera del Duero Tomás Postigo Crianza 3 años Tinto 75 cl



Referencia: 304181

Precio: 36,79 €

Descripción:

El **Tomás Postigo 3er Año 2022** es uno de los grandes referentes de la **D.O. Ribera del Duero**, elaborado por la prestigiosa bodega **Tomás Postigo**, reconocida por su enfoque enológico de precisión y respeto por la uva.

La añada 2022 estuvo marcada por **escasas precipitaciones y altas temperaturas**, condiciones que, lejos de perjudicar, favorecieron una sanidad excepcional en los viñedos situados entre **750 y 1.010 metros de altitud**. La vendimia se realizó **de forma manual en cajas de 10 kg**, con selección en mesa y un proceso de vinificación por gravedad, evitando bombas para preservar al máximo la integridad de la uva.

Se elabora a partir de un **coupage de Tinto Fino (Tempranillo), Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec**, lo que aporta una complejidad aromática y estructural única. La crianza se extendió durante **12 meses en barricas de roble francés de 225 litros** procedentes de distintos bosques. Durante este período se obtuvieron **56 vinos distintos** en función del origen de la uva y del tipo de bodega, seleccionados para conformar el coupage final. El vino fue **clarificado con clara de huevo natural** y embotellado en **abril de 2024**.

En copa presenta un **intenso color rojo picota con ribete granate brillante**. En nariz es muy expresivo, con aromas de **fruta negra madura (moras, ciruelas, arándanos)**, acompañados de notas de **cacao, café, especias dulces, regaliz y elegantes balsámicos**. En boca es **potente, estructurado y sedoso**, con taninos maduros y bien integrados, fresca equilibrada y un final largo y persistente.

Se recomienda **decantar antes de servir** y disfrutar a una temperatura de **16–18 °C**. Ideal para maridar con **carnes rojas a la parrilla, cordero lechal, guisos de caza, embutidos ibéricos y quesos curados**.

Formato: 75 cl

Tipo de vino: Tinto Crianza (3er Año)
Añada: 2022
Variedades: Tinto Fino (Tempranillo), Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec
Viñedos: Altitud entre 750 y 1.010 m
Vendimia: Manual en cajas de 10 kg, con selección en mesa
Elaboración: Por gravedad, sin bombas. Uva despalillada y entera en depósito
Crianza: 12 meses en barricas de roble francés (225 l)
Clarificación: Con clara de huevo natural
Embotellado: Abril 2024
Grado alcohólico: 15% vol.
Temperatura de servicio: 16–18 °C (decantar previamente)
Denominación: D.O. Ribera del Duero
Bodega: Tomás Postigo