

Ribera del Duero Tomás Postigo 5º Año Tinto 75 cl



Referencia: 304185

Precio: 62,65 €

Descripción:

El **Tomás Postigo 5º Año 2020**, elaborado por la reconocida bodega **Tomás Postigo**, es un vino de la **D.O. Ribera del Duero** que refleja el carácter y la intensidad de una añada marcada por contrastes climáticos.

El 2020 estuvo definido por una **primavera lluviosa**, que favoreció un excelente desarrollo vegetativo, y un **verano muy caluroso**, que debilitó las cepas. Sin embargo, las lluvias durante la vendimia aportaron frescura y permitieron completar una **maduración sana y equilibrada**. La vendimia comenzó el **24 de septiembre** con la recogida del Malbec y se aceleró tras las lluvias de octubre, garantizando una uva madura y de gran calidad.

El vino se elabora con **Tinto Fino (Tempranillo), Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec**, con una fermentación a temperatura controlada para conservar la frescura y la expresión frutal. Posteriormente, envejece **12 meses en barricas de roble francés de 225 litros** procedentes de distintos bosques, lo que aporta complejidad y diversidad de matices. El resultado final es un **coupage de diferentes vinos** seleccionados según el origen de la uva y el tipo de bodega. Fue **embotellado en abril de 2022**.

Presenta un **color rojo picota intenso con reflejos granates**. En nariz es complejo y elegante, con notas de **fruta negra madura (moras, ciruelas), arándanos, cacao, café, regaliz y sutiles especias balsámicas**. En boca se muestra **estructurado, potente y sedoso**, con **taninos maduros y redondeados**, frescura equilibrada y un final largo y persistente.

Se recomienda **decantar antes de servir** y degustar a **16–18 °C**. Perfecto para maridar con **carnes rojas, cordero lechal, guisos de caza, estofados tradicionales, embutidos ibéricos y quesos curados**.

Formato: 75 cl

Tipo de vino: Tinto Crianza (5º Año)

Distribuciones Sangil

Ficha de producto

Añada: 2020

Variedades: Tinto Fino (Tempranillo), Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec

Vendimia: Manual, iniciada el 24 de septiembre (Malbec), acelerada tras lluvias de octubre

Crianza: 12 meses en barricas de roble francés de 225 l, de distintos bosques

Embotellado: Abril 2022

Grado alcohólico: 15% vol.

Temperatura de servicio: 16–18 °C (recomendable decantar)

Denominación: D.O. Ribera del Duero

Bodega: Tomás Postigo