

Tomás Postigo Vinificación Integral Tinto Magnum 150 cl



Referencia: 304186

Precio: 177,93 €

Descripción:

El **Tomás Postigo Vinificación Integral 2019** es una de las joyas enológicas de la **D.O. Ribera del Duero**, elaborado de manera artesanal y en producción muy limitada.

La añada 2019 estuvo marcada por un **invierno muy frío** con mínimas de hasta -9°C y un **verano extremadamente cálido**, con tres olas de calor y récords de temperatura, equilibrados por una primavera templada y lluvias suficientes. Estas condiciones climáticas lo convirtieron en un **año perfecto para la vid**, favoreciendo una maduración completa y homogénea. La vendimia fue **temprana**, iniciándose el **28 de septiembre con el Malbec** y finalizando el **23 de octubre con el Cabernet Sauvignon**.

Elaborado con **Tinto Fino (Tempranillo), Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec**, este vino se diferencia por su **vinificación integral**: la fermentación alcohólica y maloláctica se realizan íntegramente en **barricas de roble francés**, con una crianza posterior de **18 a 24 meses en roble francés de grano fino**, lo que aporta máxima complejidad y redondez.

La bodega trabaja con el sistema de **gravedad en bodega**, sin bombas, garantizando el máximo cuidado de la uva, que llega despalillada y entera al depósito. El vino fue **embotellado en abril de 2021**.

De producción muy limitada —**1.576 botellas de 1,5 litros**— este vino se presenta como un auténtico tesoro de guarda.

En copa muestra un **rojo picota profundo con ribete granate**. En nariz es intenso y sofisticado, con aromas de **fruta negra madura, arándanos y ciruelas**, combinados con notas de **chocolate negro, café, vainilla, especias dulces, regaliz y elegantes balsámicos**. En boca resulta **potente, estructurado y sedoso**, con **taninos maduros y aterciopelados**, equilibrio perfecto entre frescura y complejidad, y un final largo, refinado y persistente.

Ideal para grandes celebraciones y momentos especiales, marida a la perfección con **carnes rojas asadas, caza mayor, estofados tradicionales, quesos curados y postres con chocolate negro.**

Formato: 1,5 l (Magnum)

Tipo de vino: Tinto de guarda (Edición Limitada)

Añada: 2019

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

Vendimia: Manual, del 28 de septiembre al 23 de octubre

Elaboración: Fermentación alcohólica y maloláctica en barrica. Movimiento por gravedad, sin bombas

Crianza: 18–24 meses en barricas de roble francés

Producción: 1.576 botellas (Magnum 1,5 l)

Embotellado: Abril 2021

Grado alcohólico: 15% vol.

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

Denominación: D.O. Ribera del Duero

Bodega: Tomás Postigo