

## Tomás Postigo Rebollo Tinto Magnum 150 cl



**Referencia:** 304188

**Precio:** 136,40 €

### Descripción:

El **Tomás Postigo Rebollo 2019** es un vino **exclusivo y de edición limitada** de la prestigiosa bodega Tomás Postigo, elaborado en la **D.O. Ribera del Duero** y embotellado únicamente en formato **Magnum (1,5 l)**.

La añada 2019 fue excepcional: un **invierno muy frío** (con mínimas de **-9 °C**), una **primavera templada y sin heladas** y un **verano muy cálido y seco** con tres olas de calor históricas. Estas condiciones, junto con lluvias primaverales suficientes, hicieron que el ciclo fuese **perfecto para la vid en la Ribera del Duero**. La vendimia, temprana, se inició el **28 de septiembre con el Malbec** y concluyó el **23 de octubre con el Cabernet Sauvignon**, garantizando una maduración completa y homogénea.

Elaborado con una cuidada selección de **Tinto Fino (Tempranillo), Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec**, este vino se vinifica con **movimiento por gravedad** en bodega, sin bombas, preservando la integridad de la uva despalillada y entera.

La crianza se realizó durante **12 meses en barricas de 225 litros de Quercus Pirenaica**, una madera noble y poco común, procedente de distintos bosques, que aporta matices diferenciadores de especias, balsámicos y toques minerales únicos. Fue **embotellado en abril de 2021** tras una producción muy limitada de **1.513 botellas Magnum**.

En copa presenta un **color rojo picota intenso con reflejos granates**. En nariz es complejo y elegante, con aromas de **fruta negra madura, moras y ciruelas, junto a notas de regaliz, cacao, café y especias balsámicas**. En boca es **potente, estructurado y aterciopelado**, con taninos maduros, acidez equilibrada y un final largo y envolvente que confirma su excelente capacidad de guarda.

Se recomienda **decantar antes de servir** y degustar a una temperatura de **16-18 °C**. Perfecto para

acompañar **carnes rojas, asados de cordero, caza mayor, guisos de larga cocción y quesos curados.**

**Formato:** 1,5 l (Magnum)

**Tipo de vino:** Tinto edición limitada

**Añada:** 2019

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

**Vendimia:** Manual, 28 de septiembre – 23 de octubre

**Elaboración:** Movimiento por gravedad, sin bombas. Uva despalillada y entera

**Crianza:** 12 meses en barricas de roble Quercus Pirenaica (225 l)

**Producción:** 1.513 botellas (Magnum 1,5 l)

**Embotellado:** Abril 2021

**Grado alcohólico:** 15% vol.

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

**Denominación:** D.O. Ribera del Duero

**Bodega:** Tomás Postigo