

Tomás Postigo Verdejo Blanco 75 cl



Referencia: 304187

Precio: 30,60 €

Descripción:

El **Tomás Postigo Verdejo 23 F.B.** es un vino blanco de edición limitada que combina la frescura del Verdejo con la complejidad que aporta la fermentación y crianza en barrica. Procede de **viñedos de pie franco en Nieva (Segovia)**, una de las zonas más prestigiosas para esta variedad dentro de **Vinos de la Tierra de Castilla y León**.

La vendimia se realizó los días **19 y 20 de septiembre de 2023**, con una rigurosa selección de racimos para garantizar la máxima calidad. El mosto fermentó en **barricas nuevas de roble francés**, donde permaneció durante **12 meses con batoneos periódicos**, lo que aporta volumen, untuosidad y gran riqueza aromática. Fue **embotellado en diciembre de 2024** en una producción limitada de **14.973 botellas de 75 cl**.

De **color amarillo pajizo brillante con reflejos dorados**, en nariz despliega una gran complejidad aromática: **fruta blanca madura, cítricos, notas de hinojo y hierbas frescas**, combinadas con elegantes matices de **vainilla, pan tostado y frutos secos** procedentes de su crianza. En boca es **amplio, sedoso y fresco**, con perfecta integración entre fruta y madera, acidez equilibrada y un final largo y elegante.

Se recomienda degustar a **12 °C**, ideal para acompañar **pescados grasos, mariscos, arroces marineros, carnes blancas, foie y quesos curados o semicurados**.

Formato: 75 cl

Tipo de vino: Blanco fermentado en barrica

Añada: 2023

Variedades: 100% Verdejo (pie franco de Nieva, Segovia)

Vendimia: Manual, 19 y 20 de septiembre de 2023

Elaboración: Fermentación en barrica nueva de roble francés

Crianza: 12 meses en roble francés con batoneos periódicos

Distribuciones Sangil

Ficha de producto

Producción: 14.973 botellas (75 cl)

Embotellado: Diciembre de 2024

Grado alcohólico: 14% vol.

Temperatura de servicio: 12 °C

IGP: Vino de la Tierra de Castilla y León

Bodega: Tomás Postigo