

TP TOMÁS POSTIGO

TINTO

2014

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Ribera del Duero.

VARIEDADES DE UVA: Tinto Fino (88%), Cabernet Sauvignon (7%), Merlot (4%) y Malbec (1%). Seleccionadas de viñas situadas entre 750 y 950 m de altitud y de 120 parcelas de 32 municipios de la Ribera del Duero.

VENDIMIA Y ELABORACIÓN: El año 2014 fue climatológicamente normal, algo frío en primavera pero muy caliente en septiembre. Verano seco y algunas lluvias en otoño, que puntualmente complicaron alguna vendimia. Se inicia la vendimia el 28 de septiembre con el Tinto Fino y finaliza el 22 de octubre con el Cabernet Sauvignon. Larga, limpia y sana, interrumpida por un corto periodo de lluvia que no dio problemas de sanidad. En bodega, tras pasar por cinta de selección, el movimiento de uva es por gravedad, sin bombas, con suavidad. La uva llega despallada y entera al depósito.

CRIANZA: 12 meses en barrica de roble francés de 225 l, de distintos bosques. Al final de la crianza se obtuvieron 40 vinos distintos, en función del origen de la uva y del tipo de barrica. Este vino es el coupage final de todos ellos. Embotellado a principios de abril de 2016.

ANÁLISIS: Grado alcohólico: 15% vol; Acidez: 5,13 g/l tartárico; pH: 3,65; Extracto seco: 26,9 g/l; Glicerina: 10,80 g/l.

CATA SENSORIAL (en el embotellado)

- Fase visual: Color rojo picota, muy cubierto y brillante.
- Fase olfativa: Fruta roja y negra con un punto de madurez perfecto, notas golosas de ciruelas rojas y cerezas unido a notas florales y de cabernet maduro. La madera integra en el vino especias dulces, balsámicos, aromas a monte bajo y sotobosque ensamblados con aromas tostados del roble. En consecuencia, una nariz muy atractiva, elegante y fresca, que no cansa el olfato.
- Fase gustativa: Vino muy carnoso, corpulento y a la vez elegante. Destacan taninos dulces, maduros, muy cremosos y redondos para la juventud que tiene el vino en este momento. Amplio y estructurado, carga frutal muy intensa, muy pleno en sabores a fruta. Retronasal persistente marcada por notas de regaliz y especias. Final de boca largo.

CLARIFICADO CON CLARA DE HUEVO NATURAL

CONSEJOS PARA EL CONSUMO:

- Después de viajar el vino necesita reposar como mínimo 48 horas antes de servir.
- Conservar las botellas de vino en lugar fresco, a 14°C - 16°C, tumbadas, sin cambios bruscos de temperatura y en ausencia de olores.
- Si guarda los vinos en su casa y sin cámara, se recomienda el consumo antes de un año.
- Degustar este vino a una temperatura de 16°C - 18°C. Decantarlo antes de servir.

PRODUCCIÓN: De este vino se han producido 133.525 botellas de 750 ml y 1.740 botellas de 1.500 ml.

La bodega Tomás Postigo reduce sus emisiones de carbono, las calcula y las compensa colaborando con la mejora de los bosques españoles. Es la primera bodega de España neutra en carbono.



C/ Estación, 12. 47300 Peñafiel (Valladolid)
Telf. 983 873 019 - administracion@tomaspostigo.es
www.tomaspostigo.es

TP TOMÁS POSTIGO

RED WINE

2014

APELLATION (D.O): Ribera del Duero.

GRAPE VARIETIES: Tinto Fino (88%), Cabernet Sauvignon (7%), Merlot (4%) and Malbec (1%). The thoroughly selected vineyards lie at an altitude of 750-950 metres above sea level. 120 plots from 32 different Ribera del Duero villages.

HARVEST AND WINEMAKING PROCESS: 2014 was a very normal year, a little cold spring but a rather warm September. Dry summer with some autumn rains that caused some problems during harvest time. We started picking Tinto Fino grapes on September 28 and finished on October 22 picking Cabernet Sauvignon. It was a long, clean and healthy harvest, a little disturbed by the rain which didn't affect the great grape sanitary conditions. Once at the winery, grapes are sorted and destemmed and all the steps of the winemaking process will be gently carried out by gravity. The whole berries will be put into the tanks by gravity.

AGEING: 12 months in French oak barrels/225 l, from several forests. At the end of the ageing process, we had 40 different wines, according to the grape variety and type of barrel, that were blended to get the current wine. It was then bottled in April, 2016.

ANALYSIS: Alcohol: 15% vol; Acidity: 5.13 g/l tartaric; pH: 3.65; Dry Extract: 26.90 g/l; Glycerine: 10.80 g/l.

SENSORY TASTING

- Eye: Bright, deep cherry red color.
- Nose: Aromas of perfectly ripe red and black fruits, notes of sweet red plum and cherries along with floral and ripe cabernet hints. Wood provides the wine with sweet, balsamic spice notes delivering aromas of thym, rosemary in perfect balance with the oak toast aromas. Very attractive, fresh and elegant nose.
- Palate: It is bold, meaty and yet pretty elegant. Sweet, creamy and ripen tannins stand out despite this wine young age. Ample and well structured, with a huge fruit load. Long retro-nasal where we can feel notes of licorice and spice. Long aftertaste.

CLARIFIED WITH NATURAL EGG WHITES

WINE DRINKING AND STORAGE TIPS:

- Let the wine rest for at least 48 hours, after a long trip before being served.
- Keep the wine in a cool place, at 14-16°C, horizontal, avoiding abrupt changes in temperature and the presence of odors.
- If you keep the wine at home and not in a wine cabinet, we recommend drinking it within a year.
- Enjoy this wine at a temperature of 16°C - 18°C. Refrigerate the wine one hour before drinking. The wine should be decanted before being served.

PRODUCTION: 133,525 bottles - 750 ml and 1,740 bottles - 1.500 ml.

Tomás Postigo reduces its carbon emissions by calculating them and improving the Spanish forests. Tomás Postigo is the first Spanish Carbon Neutral Winery.



C/ Estación, 12. 47300 Peñafiel (Valladolid)
Telf. 983 873 019 - administracion@tomaspostigo.es
www.tomaspostigo.es