

DE POSTÍN

EDICIÓN LIMITADA

2021



PARCELA Nº 29, "LAS VIÑAS"

La emoción contenida de los acontecimientos únicos

DE POSTÍN

EDICIÓN LIMITADA

2021

*En el corazón de la Ribera del Duero,
en Soria,
viñedo y bodega se funden
en un mismo entorno paisajístico
para guardar en cada botella de vino
la esencia de su terroir.*

Agustín Postigo



PARCELA N° 29, "LAS VIÑAS"

La emoción contenida de los acontecimientos únicos

DE POSTÍN
BODEGA & VIÑEDOS

FICHA DE

Cata

01 Viñedo y Bodega

02 Variedad y elaboración

03 Añada

04 Notas de cata

05 Maridaje sugerido

06 Servicio

07 Ocasiones especiales

08 Best Moments

09 Shop Online

10 Contacto

Viñedo y Bodega



Cuando empezamos este proyecto, teníamos claro que nuestro vino tenía que tener algo tribal.

Esa sensación de estar compartiendo un buen momento mientras lo tomas, creando gratos recuerdos y forjando amistades es algo que siempre hemos tenido muy presente durante su concepción.

Compartir y reforzar esos momentos con un vino que, además de llamar la atención por su personalidad y estilo particular, fuese capaz de reforzar ese momento, ese recuerdo y esa amistad es prioritario en la elaboración de nuestros vinos.

Variedad y Elaboración

100% Tinto Fino fiel a su máxima expresión. La uva tempranillo, noble y generosa, brinda su esencia en cada botella De Postín Añada 2021.



× Autenticidad ×

Las uvas de nuestros vinos proceden de clones de viñas locales autóctonas de la parcela que hemos recuperado y donde la variedad tempranillo o tinto fino adquieren su propia personalidad. La altitud y climatología tan extrema como la de Soria impregna a nuestros vinos de aún mayor personalidad.

× Crianza ×

Desde el primer momento hemos tenido claro que Vino De Postín ha de tener la máxima calidad. El terroir, su elaboración artesanal y una selección de barricas de roble francés y americano son cuna durante largos meses de nuestros vinos de guardia.



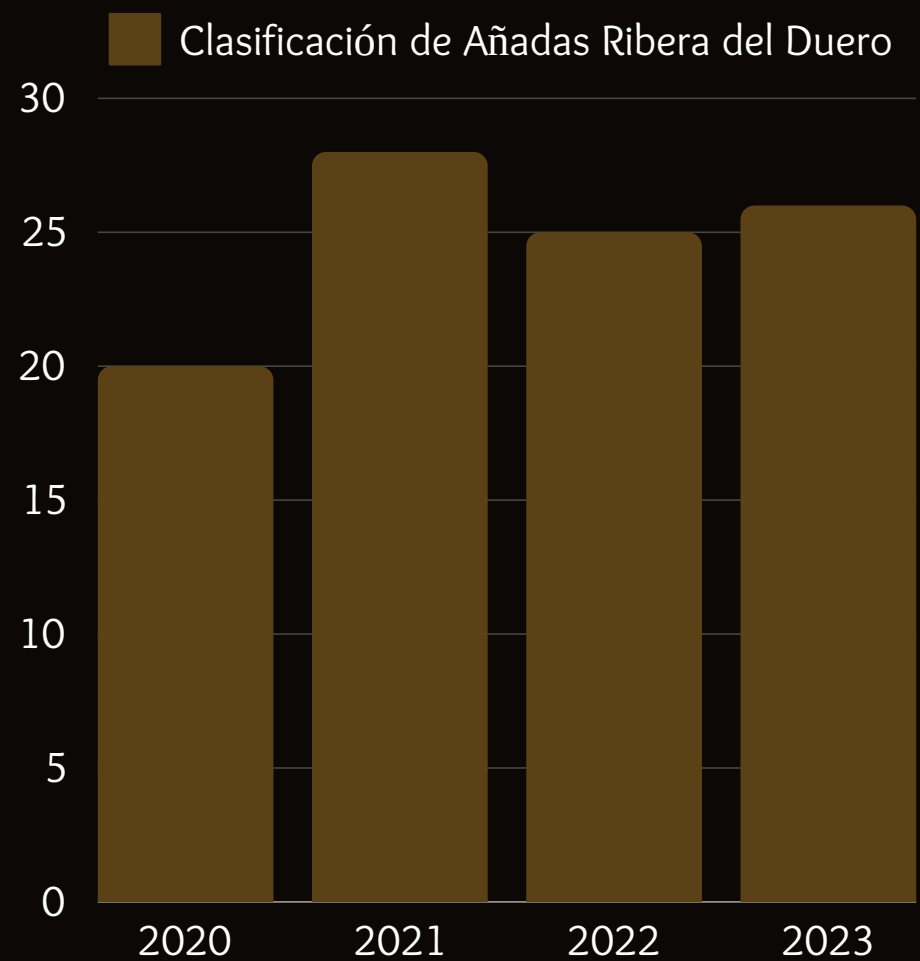
2021

Añada

En el año 2021, bajo el cielo de Ribera del Duero de Soria, la vid danzó al compás del sol del seco y cálido verano permitiendo la óptima maduración de la uva, y de los hielos primaverales que forjaron un arreblo muy especial.

Una añada calificada como excepcional en calidad y producción, prometedora, de aromas y colores vibrantes.

Una cuidadosa selección de uvas en vendimias y una elaboración artesanal ha dado como resultado un vino testimonio del compromiso de la bodega con la excelencia y la calidad.



NOTAS

de Cata

Vista

Intenso rojo rubí con ribetes violáceos y destellos maduros. Capa alta detonando concentración y estructura.

P

Paladar

Potente a la vez que elegante y estructurado, con taninos sedosos y una acidez equilibrada. Destacan sabores de frutas y la elegancia del roble francés.

T

Aromas

Intensa fragancia de frutas rojas maduras con un toque sutil y elegante de especias propias del roble bien integrado.

S

Longitud

Persistencia justa y armoniosa que acompaña y apacigua la experiencia sensorial e invita a seguir disfrutándolo.

N

MARIDAJES

Sugeridos



Asados



Lechazo IGP

Nuestro plato estrella complementa a la perfección el sabor exquisito y la textura jugosa del cordero lechal de Castilla y León con la riqueza y la estructura del Vino De Postín.

Cochinillo

Los sabores emblemáticos del asado se equilibran con los taninos suaves y las notas frutales del Vino De Postín creando la combinación perfecta en todas las ocasiones especiales.



Parilla



Res

Cortes como chuletón, entrecot o solomillo son clásicos en la mesa junto a Vino De Postín. Una apuesta segura por su contraste de sabores, texturas generando equilibrio y armonía.

Corral

Los aromas ahumados y tostados del pato o pavo se complementan con los aromas terrosos y especiados de Vino De Postín, creando una combinación armoniosa que estimula los sentidos.



Ibéricos y Quesos



Embutidos

Tradición culinaria que evoca familiaridad, calidez y sencillez a la vez que transmite presencia, buen gusto y elegancia de Vino De Postín.

Añejos

Complemento de sabores, interacción de texturas y contraste de aromas. Garantiza una versátil experiencia entre queso y Vino De Postín.

SERVICIO

Óptimo

Temperatura

Recomendado:
16- 18 °C

Decantación

Se recomienda decantar 30 minutos antes de servir para permitir que Vino De Postín despierte de su crianza, se abra y desarrolle plenamente sus aromas y sabores

Envejecimiento

Vino De Postín tiene un gran potencial de crianza pudiendo mejorar en botella durante varios años para disfrutar de su evolución y una mayor complejidad.



Ocasiones Especiales

Pareja

De Postín Vino, con el que compartir intereses comunes, conversaciones profundas o temas banales, pero en las que las dos partes disfruten por igual, aumentando la sensación de conexión y placer compartido

Aniversario

Celebra brindando con la sofisticación de Vino De Postín. Capaz de crear momentos de humor y aligerar el ambiente. Con el que compartir risas que ayuden a crear vínculos entre las personas.

Familia

Cuida con tacto los recuerdos, para que nos acompañen el mayor tiempo posible. Elige Vino De Postín que fomente la comunicación abierta y sincera y que perduren para toda la vida.



Ocasiones para Recordar



Eleva cada ocasión especial con la elegancia y la distinción de Vino De Postín. Cuando nuestros clientes nos confían sus momentos con los mejores amigos, con sus parejas o en sus reuniones de trabajo y las comparten con Vinos De Postín, sabemos que no es solo una velada, son recuerdos y buenos momentos que se mantendrán en el tiempo.

Y los recuerdos se tienen que cuidar con mucho tacto, para que nos acompañen el mayor tiempo posible.



Experiencias para Compartir



Esa sensación de estar compartiendo un buen momento mientras lo tomas, creando recuerdos y forjando amistades.

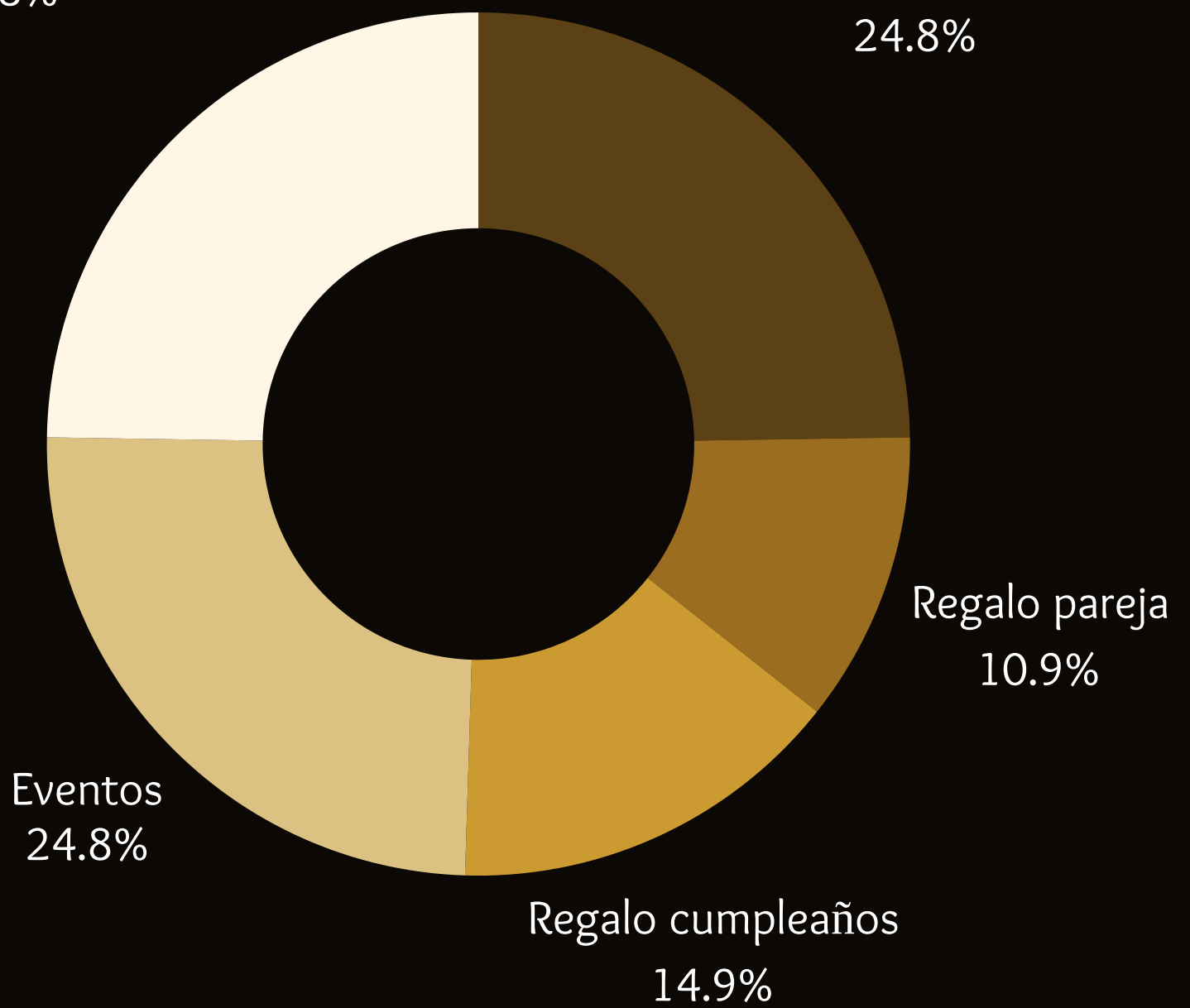
Y, ¿qué sería de todo eso si no lo compartes con vino que además de llamar la atención, refuerce ese momento, ese recuerdo y esa amistad?

Vino De Postín tiene una personalidad única.

BEST Comments

Cenas amigos, comidas familiares,...
24.8%

Ocasiones especiales
24.8%



DE POSTÍN 2021

10

EDICIÓN LIMITADA

SHOP *Online*



COMPRAR



DE POSTÍN
BODEGA & VIÑEDOS

DE POSTÍN

BODEGA & VIÑEDOS

Contacto



607802580



info@depostin.es



www.depostin.es



Zayas de Báscones. 42351. Soria