



HIPPERIA

Varietats	77% Cabernet Sauvignon - 19% Cabernet Franc - 19% Merlot - 1% Petit Verdot
Maridatge	Perfecte amb carns vermelles i carns guisades. Peix al forn i formatges curats.
Criança	12 mesos en bóta nova de roure francès.
Anyada	2021
Grau alcohòlic	15%
Temperatura de servei	16-18 °C
Viticultura	Convencional
Format	75 cl.
Filosofia d'elaboració	Convencional
Moment de consum	Sense presses

ELABORACIÓ

Maceració pre-fermentativa a temperatura controlada durant 72 hores a 10°C. Fermentació i maceració durant 21 dies amb freqüents remuntats amb aireig.

NOTA DE CATA

Vi de color intens. Al nas és complex, intensa fruita negra, prunes, aromes de romaní, notes balsàmiques de la fusta i un toc mineral. En boca, potent, elegant amb taní elevat però molt fi.

MARIDATGE

Perfecte amb carns vermelles i carns guisades. Peix al forn i formatges curats.

VALLEGARCÍA

La regió Montes de Toledo és una enorme extensió situada entre la fossa del Tajo i la depressió del Guadiana, a les províncies de Toledo i Ciudad Real. Fins ara, el gran valor era per interès ecològic: milers d'hectàrees, lliures de carreteres i construccions, la converteixen en l'hàbitat perfecte de fauna i flora.

POBLACIÓ

Retuerta del Bullaque, Ciudad Real

FILOSOFIA D'ELABORACIÓ

Convencional

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

DOP VALLEGARCÍA

VINYA PRÒPIA

Sí

REGIÓ

MONTES DE TOLEDO

VINIFICACIÓ A LA PROPIETAT

Sí

ANY DE CREACIÓ

2006

VITICULTURA

Convencional