



HIPPERIA

producto.variedad	77% Cabernet Sauvignon - 19% Cabernet Franc - 19%
desTexto	Merlot - 1% Petit Verdot
producto.maridaje	Perfecto con carnes rojas y carnes guisadas. Pescados al horno y quesos curados.
producto.crianza	12 meses en barrica nueva de roble francés.
producto.anyada	2021
producto.gradoAlcoholico	15%
producto.temperaturaDeServicio	16-18 °C
producto.viticultura	Convencional
producto.formato	75 cl.
producto.filosofiaDeElaboracion	Convencional
producto.momentoConsumo	Relax o introspección

PRODUCTO.ELABORACION

Maceración pre-fermentativa a temperatura controlada durante 72 horas a 10°C. Fermentación y maceración durante 21 días con frecuentes remontados con aireación.

PRODUCTO.NOTADECATA

Vino de color intenso. En nariz es complejo, intensa fruta negra, ciruelas, aromas de romero, notas balsámicas de la madera y un toque mineral. En boca, potente, elegante con tanino elevado pero muy fino. Profundo y persistente, extraordinaria capacidad de envejecimiento.

PRODUCTO.MARIDAJE

Perfecto con carnes rojas y carnes guisadas. Pescados al horno y quesos curados.

BODEGA.DENOMINACION
DOP VALLEGARCÍA

BODEGA.REGION
MONTES DE TOLEDO

BODEGA.ANYOCREACION
2006

BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION
Convencional

BODEGA.VINEDOPROPIO
Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD
Yes

BODEGA.VITICULTURA
Convencional