



## HIPPERIA

**producto.variedades** 77% Cabernet Sauvignon - 19% Cabernet Franc - 19% 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.VINIFICACIONENLAPROPIEDAD**  
Yes

**BODEGA.VITICULTURA**  
Convencional