



HIPPERIA

Variedades	77% Cabernet Sauvignon - 19% Cabernet Franc - 19% Merlot - 1% Petit Verdot
Maridaje	Perfecto con carnes rojas y carnes guisadas. Pescados al horno y quesos curados.
Crianza	12 meses en barrica nueva de roble francés.
Añada	2021
Grado alcohólico	15%
Temperatura de servicio	16-18 °C
Viticultura	Convencional
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Convencional
Momento de consumo	Sin prisas

ELABORACIÓN

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

NOTA DE CATA

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.

MARIDAJE

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

PAGO DE VALLEGARCÍA

La región Montes de Toledo es una enorme extensión situada entre la fosa del Tajo y la depresión del Guadiana, en las provincias de Toledo y Ciudad Real. Hasta ahora, su gran valor era por interés ecológico: miles de hectáreas, libres de carreteras y construcciones, la convierten en el hábitat perfecto de fauna y flora.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
DOP VALLEGARCÍA

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN
Convencional

REGIÓN
MONTES DE TOLEDO

VIÑEDO PROPIO
Si

AÑO DE CREACIÓN
2006

**VINIFICACIÓN EN LA
PROPIEDAD**
Si

VITICULTURA
Convencional