



HIPPERIA - MÁGNUM

Varietats	59% Cabernet Sauvignon - 24% Cabernet Franc - 14% Merlot - 3% 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	2018
Grau alcohòlic	15%
Temperatura de servei	16-18 °C
Viticultura	Convencional
Format	1,5 L
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

Color vermell picota intens. Al nas destaquen notes especiades amb un lleuger toc de fruites vermelles. Complex i elegant, llarg a la boca.

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