



HIPPERIA - MÁGNUM

producto.variedad 59% Cabernet Sauvignon - 24% Cabernet Franc - 14%
desTexto Merlot - 3%Petit Verdot

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

producto.crianza 12 meses en barrica nueva de roble francés.

producto.anyada 2018

producto.gradoAlcoholico 15%

producto.temperaturaDeServicio 16-18 °C

producto.viticultura Convencional

producto.formato 1,5 L

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

Color rojo picota intenso. En nariz destacan notas especiadas con un ligero toque de frutas rojas. Complejo y elegante, largo en boca.

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