



## HIPPERIA - MÁGNUM

<b>producto.variedad</b>	59% Cabernet Sauvignon - 24% Cabernet Franc - 14% Merlot - 3% Petit Verdot
<b>producto.maridaje</b>	Perfecto con carnes rojas y carnes guisadas. Pescados al horno y quesos curados.
<b>producto.crianza</b>	12 meses en barrica nueva de roble francés.
<b>producto.anyada</b>	2018
<b>producto.gradoAlcohólico</b>	15%
<b>producto.temperaturaDeServicio</b>	16-18 °C
<b>producto.viticultura</b>	Convencional
<b>producto.formato</b>	1,5 L
<b>producto.filosofíaDeElaboracion</b>	Convencional
<b>producto.momentoConsumo</b>	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.FILOSOFIADEELABORA**

CION

Convencional

**BODEGA.VINEDOPROPPIO**

Yes

**BODEGA.VINIFICACIONENLA PR**

OPIEDAD

Yes

**BODEGA.VITICULTURA**

Convencional