



HIPPERIA - MÁGNUM

Variedades	59% Cabernet Sauvignon - 24% Cabernet Franc - 14% Merlot - 3% 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	2018
Grado alcohólico	15%
Temperatura de servicio	16-18 °C
Viticultura	Convencional
Formato	1,5 L
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

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

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
Sí

AÑO DE CREACIÓN
2006

**VINIFICACIÓN EN LA
PROPIEDAD**
Sí

VITICULTURA
Convencional