



PETIT HIPPERIA

Variedades	38,93% Merlot - 29,93% Cabernet Franc - 14,5% Petit Verdot - 10,74% Syrah - 5,91% Cabernet Sauvignon
Maridaje	Se caracteriza por su amplia versatilidad gastronómica. Idóneo para aperitivos, meriendas y barbacoas. Perfecto con arroces, pastas y verduras en general. Armoniza muy bien con carnes y pescados suaves a la plancha.
Crianza	12 meses en barrica 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

Brillante y atractivo color rojo rubí, es un vino muy largo, fresco y persistente, tiene aromas de fresa, madera, hierba recién cortada y una estructura tannica notable.

MARIDAJE

Se caracteriza por su amplia versatilidad gastronómica. Idóneo para aperitivos, meriendas y barbacoas. Perfecto con arroces, pastas y verduras en general. Armoniza muy bien con carnes y pescados suaves a la plancha.

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

FILOSOFÍA DE ELABORACIÓN
Convencional

REGIÓN
MONTES DE TOLEDO

VIÑEDO PROPIO
Sí

AÑO DE CREACIÓN
2006

**VINIFICACIÓN EN LA
PROPIEDAD**
Sí

VITICULTURA
Convencional