



PETIT HIPPERIA - MÁGNUM

Varietats	57% Cabernet Sauvignon - 30% Merlot - 12% Petit Verdot - 1% Cabernet Franc
Maridatge	Es caracteritza per la seva àmplia versatilitat gastronòmica. Idoni per a aperitius, berenars i barbacoes. Perfecte amb arrossos, pastes i verdures en general.
Criança	12 mesos en bóta de roure francès.
Anyada	2012
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 cirera intens. Net al nas amb una fusta molt ben integrada, elegant. Aromes de fruita vermella, especiats i balsàmics. Llarg a la boca, amb tanins amables, elegant.

MARIDATGE

Es caracteritza per la seva àmplia versatilitat gastronòmica. Idoni per a aperitius, berenars i barbacoes. Perfecte amb arrossos, pastes i verdures en general.

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