



PETIT HIPPERIA - MÁGNUM

producto.variedad 57% Cabernet Sauvignon - 30% Merlot - 12% Petit Verdot - 1% Cabernet Franc

producto.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.

producto. crianza 12 meses en barrica de roble francés.

producto.anyada 2012

producto.gradoAlcohólico 15%

producto.temperaturaDeServicio 16-18 °C

producto.viticultura Convencional

producto.formato 1,5 L

producto.filosofíaDeElaboración 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 cereza intenso. Limpio en nariz con una madera muy bien integrada, elegante. Aromas de fruta roja, especiados y balsámicos. Largo en boca, con taninos amables, elegante.

PRODUCTO.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.

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