



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.gradoAlcoholico	15%
producto.temperaturaDeServicio	16-18 °C
producto.viticultura	Convencional
producto.formato	1,5 L
producto.filosofiaDeElaboracion	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.FILOSOFIADEELABORACION
Convencional

BODEGA.VINEDOPROPIO
Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD
Yes

BODEGA.VITICULTURA
Convencional