



## PETIT HIPPERIA - MÁGNUM

<b>Variedades</b>	57% Cabernet Sauvignon - 30% Merlot - 12% Petit Verdot - 1% Cabernet Franc
<b>Maridaje</b>	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.
<b>Crianza</b>	12 meses en barrica de roble francés.
<b>Añada</b>	2012
<b>Grado alcohólico</b>	15%
<b>Temperatura de servicio</b>	16-18 °C
<b>Viticultura</b>	Convencional
<b>Formato</b>	1,5 L
<b>Filosofía de elaboración</b>	Convencional
<b>Momento de consumo</b>	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 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.

### 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

**FILOSOFIA DE ELABORACIÓN**  
Convencional

**REGIÓN**  
MONTES DE TOLEDO

**VIÑEDO PROPIO**  
Si

**AÑO DE CREACIÓN**  
2006

**VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD**  
Si

**VITICULTURA**  
Convencional