



## VALLEGARCÍA

### FICHA TÉCNICA

### PETIT HIPPERIA 2014

#### NOTA DE CATA

Color cereza intenso. Limpio en nariz con madera bien integrada. Intensos aromas de fruta balsámicos. Largo en boca con taninos amables y elegante.

#### ELABORACIÓN

Maceración pre-fermentativa a temperatura controlada durante 72 horas a 10°C. Fermentación maceración durante 21 días. Fermentación Maloláctica en barricas y tinos de roble francés.



#### VIÑEDO

6 ha. de Merlot, 8 ha. de Cabernet Sauvignon, 3 ha. de Cabernet Franc y 2 ha. de Petit Verdot, sistema de conducción en espaldera cordón bilateral y unilateral en Smart-Dyson

#### MARIDAJE

Arroces, carnes rojas asadas, cordero, estofados, jamón ibérico, risotto, verduras.

#### VARIETADES DE UVA

15% Cabernet Sauvignon  
38% Merlot  
46% Cabernet Franc  
1% Petit Verdot

#### CRIANZA

10 meses en barrica roble francés

#### DENOMINACIÓN

Vino de la Tierra de Castilla.  
Montes de Toledo.

#### TIEMPO DE ENCUBADO

21 días (Merlot y Cabernet Franc)  
28 días (Cabernet Sauvignon y Petit Verdot)

#### RENDIMIENTO

6.000 Kg/Ha Cabernet Sauvignon  
5.000 Kg/Ha Merlot  
9.000 Kg/Ha Petit Verdot  
8.000 Kg/Ha Cabernet Franc

#### FECHA DE ENTRADA EN BARRICA / DE EMBOTELLADO

Enero 2015  
Julio 2016

#### PRODUCCIÓN

47.500 botellas de 0.75l

#### PACKAGING

Cajas/6 bot  
Cajas /12 bot

#### GRADO / AZUCARES RESIDUALES

15% vol  
1,2 g/l

PAGO DE VALLEGARCÍA S.A. - VALLEGARCÍA.COM

MAIN OFFICE Paseo de la Castellana 102, 28046 - Madrid, Spain TEL: +34 915 627 257 FAX: +34 915 631 777  
COMMERCIAL OFFICE Calle Claudio Coello 35, 28001 - Madrid, Spain TEL: +34 917 814 765 FAX: +34 915 782 744 MAIL: comercial@vallegarcia.com  
WINERY Finca Vallegarcía, s/n., Retuerta del Bullaque, 13194 - CR, Spain TEL: +34 925 421 407 FAX: +34 925 421 822



VALLEGARCÍA

FICHA TÉCNICA

PETIT HIPPERIA 2013

NOTA DE CATA

Color cereza intenso con borde violáceo. Aromas de fruta roja, especiados y balsámicos que se aprecian tanto en nariz como en boca. En estilo se parece a la añada 2011, con una complejidad más marcada y mayor longitud en boca.

ELABORACIÓN

Maceración pre-fermentativa a temperatura controlada durante 72 horas a 10°C. Fermentación maceración durante 21 días. Fermentación Maloláctica en barricas y tinos de roble francés.



VIÑEDO

6 ha. de Merlot, 8 ha. de Cabernet Sauvignon, 3 ha. de Cabernet Franc y 2 ha. de Petit Verdot, sistema de conducción en espaldera cordón bilateral y unilateral en Smart-Dyson

MARIDAJE

Arroces, carnes rojas asadas, cordero, estofados, jamón ibérico, risotto, verduras.

VARIETADES DE UVA

56% Cabernet Sauvignon  
22% Merlot  
19% Cabernet Franc  
3% Petit Verdot

CRianza

11 meses en barrica roble francés.

DENOMINACIÓN

Vino de la Tierra de Castilla.  
Montes de Toledo.

TIEMPO DE ENCUBADO

21 días (Merlot y Cabernet Franc)  
28 días (Cabernet Sauvignon y Petit Verdot)

RENDIMIENTO

6.000 Kg/Ha Cabernet Sauvignon  
5.000 Kg/Ha Merlot  
9.000 Kg/Ha Petit Verdot  
8.000 Kg/Ha Cabernet Franc

FECHA DE ENTRADA EN BARRICA / DE EMBOTELLADO

Diciembre 2013  
Julio 2015

PRODUCCIÓN

55.600 botellas de 0.75l  
750 botellas de 1,5 l

PACKAGING

Cajas/6 bot  
Cajas /12 bot

GRADO / AZUCARES RESIDUALES

14,5 % vol  
1,3 g/l

PAGO DE VALLEGARCÍA S.A. - VALLEGARCÍA.COM

MAIN OFFICE Paseo de la Castellana 102, 28046 - Madrid, Spain TEL: +34 915 627 257 FAX: +34 915 631 777 MAIL: info@vallegarcia.com  
COMMERCIAL OFFICE Calle Claudio Coello 35, 28001 - Madrid, Spain TEL: +34 917 814 765 FAX: +34 915 782 744 MAIL: comercial@vallegarcia.com  
WINERY Finca Vallegarcía, s/n., Retuerta del Bullaque, 13194 - CR, Spain TEL: +34 925 421 407 FAX: +34 925 421 822 MAIL: info@vallegarcia.com



VALLEGARCÍA

## FICHA TÉCNICA

## PETIT HIPPERIA 2011

### NOTA DE CATA

Color cereza de capa alta con borde violáceo. De notable intensidad, aromas de fruta madura, minerales, monte bajo, balsámicos y especiados. Boca elegante, fresco, fruta roja y, nal largo con notas tostadas y

### ELABORACIÓN

Maceración pre-fermentativa a temperatura controlada durante 72 horas a 10°C. Fermentación y maceración durante 21 días con frecuentes remontados. Fermentación maloláctica en barricas y Tinos de roble francés.



### VIÑEDO

6 ha. de Merlot, 8 ha. de Cabernet Sauvignon, 3 ha. de Cabernet Franc y 2 ha. de Petit Verdot, sistema de conducción en espaldera cordón bilateral y unilateral en Smart-Dyson.

### MARIDAJE

Arroces, carnes rojas asadas, cordero, estofados, jamón ibérico, risotto, verduras.

### VARIETADES DE UVA

- 40% Cabernet Franc
- 30% Cabernet Sauvignon
- 20% Merlot
- 10% Petit Verdot

### CRIANZA

8 meses en bodega de roble francés.

### DENOMINACIÓN

Vino de la Tierra de Castilla, Montes de Toledo.

### TIEMPO DE ENCUBADO

- 21 días (Merlot y Cabernet Franc)
- 28 días (Cabernet Sauvignon y Petit Verdot)

### RENDIMIENTO

- 6.000 Kg/Ha Cabernet Sauvignon
- 5.000 Kg/Ha Merlot
- 9.000 Kg/Ha Petit Verdot
- 8.000 Kg/Ha Cabernet Franc

### FECHA DE ENTRADA EN BARRICA / DE EMBOTELLADO

- Marzo de 2012
- Mayo 2013

### PRODUCCIÓN

- 60.000 botellas de 0,75L
- 1.500 botellas de 1,5L

### PACKAGING

Cajas/6 bot.

### GRADO / AZUCARES RESIDUALES

15%  
2,2 g/l  
\*Contiene sulfitos.

PAGO DE VALLEGARCÍA S.A. - VALLEGARCÍA.COM

MAIN OFFICE Paseo de la Castellana 102, 28046 - Madrid, Spain TEL: +34 915 627 257 FAX: +34 915 631 777 MAIL: info@vallegarcia.com  
COMMERCIAL OFFICE Calle Claudio Coello 35, 28001 - Madrid, Spain TEL: +34 917 814 765 FAX: +34 915 782 744 MAIL: comercial@vallegarcia.com  
WINERY Finca Vallegarcía, s/n., Retuerta del Bullaque, 13194 - CR, Spain TEL: +34 925 421 407 FAX: +34 925 421 822 MAIL: info@vallegarcia.com



VALLEGARCÍA

FICHA TÉCNICA

PETIT HIPPERIA 2012

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

ELABORACIÓN

Maceración pre-fermentativa a temperatura controlada durante 72 horas a 10°C. Fermentación y maceración maloláctica en barricas y tinos de roble francés.



VIÑEDO

8 ha Cabernet Sauvignon, 6 ha Merlot, 3 ha Cabernet Franc y 2 ha Petit Verdot, sistema de conducción en espaldera cordón bilateral y unilateral en Smart-Dyson.

MARIDAJE

Arroces, carnes rojas asadas, cordero, estofados, jamón ibérico, risotto, verduras.

VARIETADES DE UVA

57% Cabernet Sauvignon  
30% Merlot  
12% Petit Verdot  
1% Cabernet Franc

CRIANZA

14 meses en barrica de roble francés.

DENOMINACIÓN

Vino de la Tierra de Castilla.  
Montes de Toledo.

TIEMPO DE ENCUBADO

21 días (Merlot y Cabernet Franc)  
28 días (Cabernet Sauvignon y Petit Verdot)

RENDIMIENTO

6.000 kg/ha Cabernet Sauvignon  
5.000 kg/ha Merlot  
9.000 kg/ha Petit Verdot  
8.000 kg/ha Cabernet Franc

FECHA DE ENTRADA EN BARRICA / DE EMBOTELLADO

Diciembre 2012  
Octubre 2014

PRODUCCIÓN

23.000 botellas de 0,75l  
1.500 botellas de 1,5l

PACKAGING

cajas/6 bot  
cajas/12 bot

GRADO / AZUCARES RESIDUALES

15%  
1,3 g/l

PAGO DE VALLEGARCÍA S.A. - VALLEGARCÍA.COM

MAIN OFFICE Paseo de la Castellana 102, 28046 - Madrid, Spain TEL: +34 915 627 257 FAX: +34 915 631 777 MAIL: info@vallegarcia.com  
COMMERCIAL OFFICE Calle Claudio Coello 35, 28001 - Madrid, Spain TEL: +34 917 814 765 FAX: +34 915 782 744 MAIL: comercial@vallegarcia.com  
WINERY Finca Vallegarcía, s/n., Retuerta del Bullaque, 13194 - CR, Spain TEL: +34 925 421 407 FAX: +34 925 421 822 MAIL: info@vallegarcia.com



## FICHA TÉCNICA

### Petit Hipperia 2010

**Varietades de uva:** 38% Merlot, 37% Cabernet Sauvignon, 16% Petit Verdot y 4% Cabernet Franc y 5% Syrah.

**Tiempo de encubado:** 21 días (Merlot y Cabernet Franc), 28 días (Cabernet Sauvignon y Petit Verdot) y 21 días el Syrah.

**Grado:** 14,5%

**Azucares residuales:** 1,8 g/l

**Fecha de entrada en barrica:** Marzo del 2011

**Fecha de embotellado:** Abril del 2012

**Crianza:** 10 meses en barrica de roble francés

**Elaboración:**

- Maceración pre-fermentativa a temperatura controlada durante 72 horas a 10°C.
- Fermentación y maceración durante 21 días con frecuentes remontados
- Fermentación maloláctica en barricas y Tinós de roble francés.

**Producción:** 60.000 Botellas de 0,75L

**Denominación:** Vino de la Tierra de Castilla

**Packaging**

Caja de 6 botellas

Palets de 100 cajas, 25 cajas por piso.

**Nota de cata:** Fresco y afrutado con notas de la madera, en boca tiene volumen, estructura y aparece de nuevo la fruta y los tostados con un final largo y persistente.

Un vino sencillo, agradable y fácil de beber.