



VALLEGARCÍA

FICHA TÉCNICA

HIPPERIA 2013

NOTA DE CATA

Color rojo cereza intenso.  
En nariz destacan notas especiadas con un ligero toque de frutas rojas.  
Complejo y elegante, largo en boca.

ELABORACIÓN

Maceración pre-fermentativa a temperatura controlada durante 72 horas a 10°C. Fermentación y maceración durante 21 días con frecuentes remontados con aireación. 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

Asados, carne a la parrilla, caza, estofados, legumbres, quesos curados.

VARIETADES DE UVA

46% Cabernet Sauvignon  
35% Cabernet Franc  
18% Merlot  
1% Petit Verdot

CRIANZA

12 meses en barrica nueva de roble francés.

DENOMINACIÓN

Vino de la Tierra de Castilla.  
Montes de Toledo

TIEMPO DE ENCUBADO

24 días Merlot  
28 días Cabernet Franc y Cabernet Sauvignon.  
25 días 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

10 de febrero de 2014  
24 de junio de 2015

PRODUCCIÓN

26.900 botellas de 0.75l  
1.022 botellas de 1.5l  
43 botellas de 3l

PACKAGING

cajas / 6 botellas

GRADO / AZUCARES RESIDUALES

14,5%  
1,2g/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