



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



VALLEGARCÍA

FICHA TECNICA

HIPPERIA 2012

NOTA DE CATA

Elegante color rojo intenso.  
En nariz es complejo con notas minerales, balsámicas y fruta roja.  
En boca es sedoso, amplio y estructurado. Se aprecian intensos aromas de fruta negra y balsámicos con un final tostado.

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 bila-teral y unilateral en Smart-Dyson.

MARIDAJE

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

VARIETADES DE UVA

52% Cabernet Sauvignon, 37% Cabernet Franc, 10% 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

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

5 diciembre 2012  
18 junio 2014

PRODUCCIÓN

21.870 botellas de 0.75l  
990 botellas de 1,5l  
54 botellas de 3l

PACKAGING

Cajas/6bot

GRADO / AZUCARES RESIDUALES

14,5%  
1,4g/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 TECNICA

HIPPERIA 2010

NOTA DE CATA

Color picota intenso, complejo con tonos de sotobosque (balsámicos) y fruta roja. Amplio en boca, bien estructurado, sin aristas, con paso de boca de fruta negra, aromas de madera exótica, tabaco, ahumados y redondeado con taninos sedosos.

ELABORACIÓN

Maceración pre-fermentativa a temperatura controlada durante 72 horas a 10°C. – Fermentación 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

- 71% Cabernet Sauvignon
- 27% Merlot
- 1% Petit Verdot
- 1% Cabernet Franc

CRIANZA

12 meses en barrica nueva de roble francés. Mínimo 18 meses en botella antes de salir al mercado.

DENOMINACIÓN

Vino de la Tierra de Castilla, Montes de Toledo

TIEMPO DE ENCUBADO

- 21 días (Merlot y Cabernet Franc) y
- 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 2011
- Mayo de 2012

PRODUCCIÓN

- 19.593 botellas de 0,75L
- 2.424 botellas de 1,5L
- 107 botellas de 3,0L

PACKAGING

Cajas/6 bot.

GRADO / AZUCARES RESIDUALES

15,5%  
1,8 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

## HIPPERIA 2011

### NOTA DE CATA

Color picota intenso, vino complejo en nariz con tonos de sotobosque y pradera, madera bien integrada. Amplio en boca, bien estructurado con taninos sedosos y paso largo y elegante

### 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 bila-teral y unilateral en Smart-Dyson.

### MARIDAJE

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

### VARIETADES DE UVA

• 50% Cabernet Sauvignon ,• 30% Merlot ,• 10% Cabernet Franc,• 10% Petit Verdot

### CRIANZA

12 meses en barrica nueva de roble francés. Mínimo 18 meses en botella antes de salir al mercado.

### DENOMINACIÓN

Vino de la Tierra de Castilla Montes de Toledo

### TIEMPO DE ENCUBADO

• 21 días (Merlot y Cabernet Franc) y  
• 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

• Abril de 2012  
• Mayo de 2013

### PRODUCCIÓN

• 22.160 botellas de 0,75L  
• 1.400 botellas de 1,5L  
• 92 botellas de 3,0L

### PACKAGING

Cajas/6 bot

### GRADO / AZUCARES RESIDUALES

15%  
1,5 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



## FICHA TÉCNICA

### Hipperia 09

**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.

**Fecha de vendimia:** 20, 21 y 22 de agosto 2005 (Merlot) y 6, 7, 8, 9, 10 y 11 de septiembre de 2005 (Cabernet Sauvignon), 14 de septiembre de 2005 (Cabernet Franc) y 20 de Septiembre de 2005 (Petit Verdot).

**Rendimiento:** 8.324 Kg/ha (Merlot), 7.868 Kg/ha (Cabernet Sauvignon), 4.560 Kg/ha (Petit Verdot) y 3.420 Kg/ha (Cabernet Franc)

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

**Grado:** 15%

**Azúcares residuales:** 2,5 g/l

**Fecha de entrada en bodega:** Marzo de 2010

**Fecha de embotellado:** Julio de 2011

**Varietades de uva:** 34% Merlot, 51% Cabernet Sauvignon, 15% Petit Verdot

**Crianza:** 12 meses en bodega de roble francés nueva  
18 meses en botella

**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 Tinós de roble francés.

**Nota de cata:** De brillante color picota, contiene un intenso aroma a frutos del bosque y tonos florales entrelazados con tonos balsámicos de lavanda y romero y un fondo mineral. Amplio en boca, bien estructurado, sin aristas, con paso de boca de fruta negra, aromas de madera exótica, tabaco, ahumados y redondeado con taninos sedosos. Intenso, profundo y elegante.

**Producción:** 14.686 botellas de 0,75L  
1.742 botellas de 1,5L  
134 botellas de 3,0L

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

**Dirección de la bodega:** PAGO DE VALLEGARCÍA, S.A.

Finca Vallegarcía s/n, 13194 Retuerta del Bullaque, Ciudad Real

TELF: +34 925 421 407, FAX: +34 925 421 822

EMAIL: [info@vallegarcia.com](mailto:info@vallegarcia.com)



## FICHA TÉCNICA

### Hipperia 07

**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.

**Rendimiento:** 8.324 Kg/ha (Merlot), 7.868 Kg/ha (Cabernet Sauvignon), 4.560 Kg/ha (Petit Verdot) y 3.420 Kg/ha (Cabernet Franc)

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

**Grado:** 14%

**Azucares residuales:** 1,5 g/l

**Fecha de entrada en bodega:** Abril del 2008

**Fecha de embotellado:** Mayo del 2010

**Varietades de uva:** 47% Merlot, 46% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot y 2% Cabernet Franc

**Crianza:** 18 meses en bodega de roble francés  
18 meses en botella

**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 bodegas y Tinós de roble francés.

**Nota de cata:** De elegante color picota, buena intensidad aromática donde sobre salen las notas minerales y de balsámicos, tomillo y romero, junto con frutos rojos con un fondo de finas notas de madera. Entrada sedosa en boca, redondo, estructurado donde aparecen de nuevo las notas afrutadas y balsámicos, con un final de sutiles tostados que inducen a beber. Es un vino muy largo y persistente.

**Producción:** 46.686 Botellas de 0,75L  
494 botellas de 1,5L  
46 botellas de 3,0L

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

**Dirección de la bodega:** PAGO DE VALLEGARCÍA, S.A.

Finca Vallegarcía s/n, 13194 Retuerta del Bullaque, Ciudad Real  
TELF: +34 925 421 407, FAX: +34 925 421 822  
EMAIL: [info@vallegarcia.com](mailto:info@vallegarcia.com)



## FICHA TÉCNICA

### Hipperia 08

**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.

**Rendimiento:** 8.324 Kg/ha (Merlot), 7.868 Kg/ha (Cabernet Sauvignon), 4.560 Kg/ha (Petit Verdot) y 3.420 Kg/ha (Cabernet Franc)

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

**Grado:** 15%

**Azucares residuales:** 1,5 g/l

**Fecha de entrada en barrica:** Marzo del 2008

**Fecha de embotellado:** Julio del 2011

**Varietades de uva:** 32% Merlot, 67% Cabernet Sauvignon, 1% Petit Verdot.

**Crianza:** 9 meses en barrica de roble francés

18 meses en botella

**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.

**Nota de cata:** De elegante color picota, buena intensidad aromática donde sobre salen las notas minerales y de balsámicos, tomillo y romero, junto con frutos rojos con un fondo de finas notas de madera. Entrada sedosa en boca, redondo, estructurado donde aparecen de nuevo las notas afrutadas y balsámicos, con un final de sutiles tostados que inducen a beber. Es un vino muy largo y persistente.

**Producción:** 1.986 Botellas de 0,75L

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

**Packaging**

Caja de 6 botellas

Palets de 77 cajas, 11 cajas por piso.



## FICHA TÉCNICA

### Hipperia 06

**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.

**Fecha de vendimia:** 20, 21 y 22 de agosto 2005 (Merlot) y 6, 7, 8, 9, 10 y 11 de septiembre de 2005 (Cabernet Sauvignon), 14 de septiembre de 2005 (Cabernet Franc) y 20 de Septiembre de 2005 (Petit Verdot).

**Rendimiento:** 8.324 Kg/ha (Merlot), 7.868 Kg/ha (Cabernet Sauvignon), 4.560 Kg/ha (Petit Verdot) y 3.420 Kg/ha (Cabernet Franc)

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

**Grado:** 15%

**Azúcares residuales:** 1,5 g/l

**Fecha de entrada en bodega:** Abril del 2007

**Fecha de embotellado:** Mayo del 2009

**Varietades de uva:** 47% Merlot, 46% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot y 2% Cabernet Franc

**Crianza:** 18 meses en bodega de roble francés  
24 meses en botella

**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 bodegas y Tinos de roble francés.

**Nota de cata:** De brillante color picota, contiene un intenso aroma a frutos del bosque y tonos florales entrelazados con tonos balsámicos de lavanda y romero y un fondo mineral. Amplio en boca, bien estructurado, sin aristas, con paso de boca de fruta negra, aromas de madera exótica, tabaco, ahumados y redondeado con taninos sedosos. Intenso, profundo y elegante.

**Producción:** 46.686 Botellas de 0,75L  
492 botellas de 1,5L  
82 botellas de 3,0L

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

**Dirección de la bodega:** PAGO DE VALLEGARCÍA, S.A.

Finca Vallegarcía s/n, 13194 Retuerta del Bullaque, Ciudad Real

TELF: +34 925 421 407, FAX: +34 925 421 822

EMAIL: [info@vallegarcia.com](mailto:info@vallegarcia.com)





## FICHA TÉCNICA

### Hipperia 05

**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.

**Fecha de vendimia:** 20,21 y 22 de agosto 2005 (Merlot) y 6, 7, 8, 9, 10 y 11 de septiembre de 2005 (Cabernet Sauvignon), 14 de septiembre de 2005 (Cabernet Franc) y 20 de Septiembre de 2005 (Petit Verdot).

**Rendimiento:** 8.324 Kg/ha (Merlot), 7.868 Kg/ha (Cabernet Sauvignon), 4.560 Kg/ha (Petit Verdot) y 3.420 Kg/ha (Cabernet Franc)

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

**Grado:** 15%

**Azucares residuales:** 1,5 g/l

**Fecha de entrada en bodega:** Mayo del 2006

**Fecha de embotellado:** 27 de mayo del 2008

**Varietades de uva:** 47% Merlot, 46% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot y 2% Cabernet Franc

**Crianza:** 21 meses en bodega de roble francés  
12 meses en botella

**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 Tinós de roble francés.

**Nota de cata:** De brillante color picota, contiene un intenso aroma a frutos del bosque y tonos florales entrelazados con tonos balsámicos de lavanda y romero y un fondo mineral. Amplio en boca, bien estructurado, sin aristas, con paso de boca de fruta negra, aromas de madera exótica, tabaco, ahumados y redondeado con taninos sedosos. Intenso, profundo y elegante.

**Producción:** 26.686 Botellas de 0,75L

492 botellas de 1,5L

82 botellas de 3,0L

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

**Dirección de la bodega:** PAGO DE VALLEGARCÍA, S.A.

Finca Vallegarcía s/n, 13194 Retuerta del Bullaque, Ciudad Real

TELF: +34 925 421 407, FAX: +34 925 421 822

EMAIL: [info@vallegarcia.com](mailto:info@vallegarcia.com)