



VALLEGARCÍA

FICHA TÉCNICA

HIPPERIA 2015

NOTA DE CATA

Color rojo cereza.
Complejo y elegante en nariz, con matices de notas balsámicas, especiadas. Amplio y largo en boca con un final mineral y notas de fruta negra enlazados con notas tostadas.

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

47% Cabernet Franc
46% Cabernet Sauvignon
5% Merlot
2% Petit Verdot.

CRIANZA

11 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

23 de febrero de 2016
5 de junio de 2017

PRODUCCIÓN

25.585 botellas 0.75l
495 botellas 1.5l.
24 botellas 3l.

PACKAGING

cajas / 6 botellas

GRADO / AZUCARES RESIDUALES

15%
1,6 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