VALLEGARCÍA

HIPPERIA

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 10ºC.Fermentación y maceración durante 21 días con frecuentes remontados con aireación. Fermentación maloláctica en barricas y tinos de roble francés.

CRIANZA
11 meses en barrica nueva de roble francés

VIÑEDO
6 ha. de Merlot,8ha. de Cabernet Sauvignon, 3ha. 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.

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

GRADO
15%