



Hipperia

D.O.P. Pago de Vallegarcía

Variedades

54% Cabernet Franc, 35% Cabernet Sauvignon, 9% Merlo, 1% Petit Verdot.

Tipo de vino

Tinto Reserva Especial 12 meses en barricas roble francés.

Parámetros analíticos

Alcohol: 15 %

Azúcares: 2,1 gr/l

Producción

12.500 botellas 0.75L

500 botellas 1.5L

25 botellas 3L

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

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.



bluewines