



Hipperia

D.O.P. Pago de Vallegarcía

Variedades

54% Cabernet Franc
35% Cabernet Sauvignon
9% Merlot
1% Petit Verdot.

Tipo de vino

Tinto Reserva Especial 12 meses en barricas roble francés

Parámetros Analíticos

Alcohol: 15 %
Azúcares: 2,1 gr/l

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.

Producción

12.500 botellas 0.75L
500 botellas 1.5L
25 botellas 3L

Premios

Añada 2016

Jancis Robinson 17/20
(Superior)
James Suckling **92pts**
Robert Parker **91pts**
Wine Up **93,69pts**

Añada 2015

James Suckling **90pts**
Robert Parker **90pts**
Wine Up **93,23pts**
Vivir el Vino **91pts**
Añada 2014
James Suckling **92pts**

Robert Parker **92pts**

El País **93pts**
Vivir el Vino **93pts**
Wine Up **92,46pts**
Gold Taste - **Gold Medal**
Mundus Vini 2017

Añada 2013

Robert Parker **90pts**
Wine Up **93,92pts**
Añada 2012
Robert Parker **90pts**
Wine Up **94,85pts**
TOP100 Prowein 2016 Best of Spain