



Petit Hipperia

D.O.P. Pago de Vallegarcía

Variedades

39% Merlot
30% Cabernet Franc
15% Cabernet Sauvignon
10% Petit Verdot
6% Syrah

Tipo de vino

Tinto Crianza 12 meses en barricas roble francés

Parámetros analíticos

Alcohol: 15 %
Azúcares: 1,4 gr/l

Elaboración

Maceración pre-fermentativa a temperatura controlada durante 72 horas a 10°C.
Fermentación y maceración maloláctica en barricas y tinos de roble francés.

Nota de cata

Color cereza intenso con borde violáceo. Aromas de fruta roja, especiados y balsámicos que se aprecian tanto en nariz como en boca.

Producción

48.200 botellas 0.75L
400 botellas 1.5L

Premios

Añada 2018

Jancis Robinson 16,5/20
(Distinguished)

James Suckling **91pts**

Wine Up **92,23pts**

Añada 2017

James Suckling **91pts**

Añada 2016

James Suckling **90pts**

Robert Parker **91pts**

Wine Up **91,62pts**

Añada 2015

James Suckling 90pts

Robert Parker 90pts

El País 90pts

Vivir el Vino **90pts**

Añada 2014

Robert Parker **91pts**

Wine Up **90,77pts**