



## Hipperia

### D.O.P. Pago de Vallegarcía

#### Cépages

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

#### Type de vin

Vin rouge Réserve Spéciale élevé 12 mois en fûts de chêne français.

#### Paramètres analytiques

Alcool : 15 %, Sucres : 2,1 g/l

#### Production

12 500 bouteilles 0,75 L, 500 bouteilles 1,5 L, 25 bouteilles 3 L

#### Élaboration

Macération préfermentaire à température contrôlée pendant 72 heures à 10 °C. Fermentation et macération durant 21 jours avec des remontages fréquents avec aération. Fermentation malolactique en barriques et cuves de chêne français.

#### Note de dégustation

Robe rouge cerise.

Nez complexe et élégant, aux nuances balsamiques et épicées. Bouche ample et longue, avec une finale minérale et des notes de fruits noirs mêlées à des touches toastées.

## Prix

#### 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 2015

- Robert Parker 90pts
- Wine Up 94,85pts
- TOP100 Prowein 2016 Best of Spain