



## 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 y especiadas. Amplio y largo en boca, con un final mineral y notas de fruta negra enlazadas con notas tostadas.

## 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 2015

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