



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

Producción

48.200 botellas 0.75L, 400 botellas 1.5L

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.

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