



VALLEGARCÍA

FICHA TÉCNICA

PETIT HIPPERIA 2016

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.

ELABORACIÓN

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

VIÑEDO

8 ha Cabernet Sauvignon, 6 ha Merlot, 3 ha Cabernet Franc, 7 ha Syrah y 2 ha Petit Verdot, sistema de conducción en espaldera cordón bilateral y unilateral en Smart-Dyson.

MARIDAJE

Arroces, carnes rojas asadas, cordero, estofados, jamón ibérico, risotto, verduras.



VARIETADES DE UVA

30% Cabernet Sauvignon
21% Cabernet Franc
19% Syrah
18% Petit Verdot
12% Merlot

CRIANZA

12 meses en barrica de roble francés.

DENOMINACIÓN

Vino de la Tierra de Castilla.
Montes de Toledo.

TIEMPO DE ENCUBADO

21 días (Merlot y Cabernet Franc)
28 días (Cabernet Sauvignon, Syrah y Petit Verdot)

RENDIMIENTO

6.000 kg/ha Cabernet Sauvignon
5.000 kg/ha Merlot
9.000 kg/ha Petit Verdot
8.000 kg/ha Cabernet Franc
8.000 kg/ha Syrah

FECHA DE ENTRADA EN BARRICA / DE EMBOTELLADO

22 de diciembre de 2016
13 de febrero de 2018

PRODUCCIÓN

38.900 botellas de 0,75l
381 botellas de 1,5l

PACKAGING

cajas/6 bot
cajas/12 bot

GRADO / AZUCARES RESIDUALES

15,5%
2,4 g/l

PAGO DE VALLEGARCÍA S.A. - VALLEGARCÍA.COM

MAIN OFFICE Paseo de la Castellana 102, 28046 - Madrid, Spain TEL: +34 915 627 257 FAX: +34 915 631 777
COMMERCIAL OFFICE Calle Claudio Coello 35, 28001 - Madrid, Spain TEL: +34 917 814 765 FAX: +34 915 782 744 MAIL: comercial@vallegarcia.com
WINERY Finca Vallegarcía, s/n., Retuerta del Bullaque, 13194 - CR, Spain TEL: +34 925 421 407 FAX: +34 925 421 822