Club de Vinos
El Corte Inglés

PETIT HIPPERIA 2022



BODEGA
Pago de Vallegarcía

TIPO
Vino Tinto

ZONA
Denominación de Origen Protegida Vallegarcía

VARIEDAD DE UVA
39% Merlot, 30% Cabernet Franc, 14% Petit Verdot, 11% Syrah y 6% Cabernet Sauvignon

GRADO ALCOHÓLICO
15% vol.

CONSUMO
Hasta 2030

TEMPERATURA DE CONSUMO
14-16°C

ELABORACIÓN DEL VINO

VIÑEDO
50 hectáreas dividas en 22 parcelas situadas en lo alto de La Raña, en los Montes de Toledo, a 900 metros de altitud.

VINIFICACIÓN Y CRIANZA
Elaborado con variedades provenientes de 13 parcelas diferentes. Cosecha manual. Crianza combinada en tinos de madera de 600 litros y barricas usadas, en ambos casos de roble francés, protege su carácter frutal dando como resultado un estilo de vino extremadamente moderno y contribuyendo a unos taninos finos perfectamente integrados.

NOTA DE CATA
Color rojo rubí brillante y atractivo. Aromáticamente complejo, con gran presencia de frutos rojos, fresa, ciruela y mora; notas florales y toques especiados de clavo con recuerdos de madera. En boca es redondo y equilibrado, con una gran frescura inicial, que precede a un paladar amable con una sutil estructura tánica.



COMENTARIO DEL EXPERTO
Petit Hipperia muestra en su etiqueta un diseño de un caballo diferente cada año. La añada de 2022 presenta un caballo de inspiración mexicana, creado por Fabiola de la Miyar. Este caballo está diseñado con base en figuras geométricas y trazos simples, acompañados de una paleta de colores que refleja la elegancia de la naturaleza en cada uno de sus elementos. La selección de tonos terrosos y cálidos simboliza el arduo trabajo del campo para producir un vino de elegancia perdurable.

Adolfo Hornos – Director General y Enólogo de Pago de Vallegarcía



REGIÓN DE ELABORACIÓN
La Finca Pago de Vallegarcía está formada por viñedos de montaña. Abarca 3.400 hectáreas de bosque mediterráneo húmedo con alcornoques, olivos y encinas y alberga ciervos, jabalíes y águilas. El clima continental, de inviernos fríos y húmedos y veranos caluroso y secos y los suelos pobres, ácidos y muy evolucionados, fruto de la erosión de los montes más antiguos de la Península Ibérica, definen la singularidad de los vinos de Vallegarcía. El viñedo se sitúa en lo alto de La Raña, una formación sedimentaria consecuencia de los desprendimientos de los Montes de Toledo, compuesta por pizarra y cuarcita.