



Dominio de Calogía by José Manuel Pérez Ovejás *Cuvée S 2022*

Procedente de viñedos de Tempranillo cultivados con meticuloso cariño y elaborado con sello propio, expresa la autenticidad y la grandeza de nuestro terruño. Su crianza de al menos 23 meses en bodega de roble francés ha sido guiada con rigor y respeto, dando lugar a un vino de extraordinaria profundidad, elegancia y carácter perdurable.

Tipo de vino	Autor
Cosecha	2022
Variedad de Uva	100% Tinto Fino (Tempranillo)
Vendimia	Doble selección manual
Crianza	23 meses en bodega francesa 'Allier'
Edición	Numerada
Producción	3.082 bot. 75 cl 363 bot. Magnum
Grado alcohólico	14,5% vol.
Acidez total	5,47 g/l
Acidez Volátil	0,51 g/l
pH	3,65 g/l
Azúcares reductores	1,8 g/l
Extracto seco total	35,6 g/l

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

www.calogia.com

AUTENTICIDAD Y PUREZA