



Dominio de Calogía by José Manuel Pérez Ovejas *2023*

Elaborado exclusivamente con uvas de nuestros viñedos situados en el paraje Calogía, este Tempranillo ha reposado al menos 13 meses en roble francés. Un vino profundo y elegante, fruto de una cuidada interpretación que revela la nobleza de la variedad y la personalidad única de nuestro terruño. Es un concepto singular donde la técnica e intuición confluyen para alcanzar esa profundidad, sutileza y armonía que ya exhibe.

Tipo de vino	Autor
Cosecha	2023
Variedad de Uva	100% Tinto Fino (Tempranillo)
Vendimia	Doble selección manual
Crianza	13 meses en bodega francesa 'Allier'
Edición	Numerada
Producción	14.843 bot. 75 cl 633 bot. Magnum
Grado alcohólico	14,5% vol
Acidez total	5,82 g/l
Acidez Volátil	0,46 g/l
pH	3,52 g/l
Azúcares reductores	1,8 g/l
Extracto total seco	34,6 g/l

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

www.calogia.com

AUTENTICIDAD Y PUREZA