



RAÚL CALVO
B O D E G A S



RAÚL CALVO

Selección

DATOS TÉCNICOS

D.O: Ribera del Duero

Variedad: 100% Tempranillo

Elaboración: Elaborado a partir de una minuciosa selección de racimos procedentes de nuestras viñas más viejas.

Se controla al máximo la fermentación pasando después a las barricas de roble francés donde realizará ahora la fermentación maloláctica.

Una vez realizado todo este proceso permanecerá en estas barricas aproximadamente 20 meses donde irá envejeciendo, y por último la botella, donde alcanzara su redondez.

DATOS ANALÍTICOS

Grado alcohólico: 13,5% Vol.

RECOMENDACIONES

Temperatura de servicio: 16 - 17°C



D' CANTAVINOS S.L