



BODEGA LOS BARRANCOS S.L.
LOBRAS (GRANADA) ESPAÑA

Corral de Castro Reserva 2014

(certified ecological wine/vino ecológico certificado/zertifizierter Ökowein – ES-ECO-002-AN)
D.O.P. Vino de Calidad de Granada, Subzona Contraviesa-Alpujarra

Variedades de uvas / Rebsorten / Grape varieties
85% Tempranillo y /und /and 15% Cabernet Sauvignon



Vinificación / Herstellung / vinification:

Las dos variedades se vinificaron por separado. A continuación tuvieron una crianza de 12 meses en barricas de roble francés y americano y 24 meses en botella. Vino sin filtrar.

Jede Rebsorte wurde getrennt vinifiziert und 12 Monate in Barriques aus französischer bzw. amerikanischer Eiche sowie 24 Monate in Flaschen ausgebaut. Ungefiltert.

Each grape variety was vinified separately before maturing for 12 months in french an american barriques and thereafter 24 months in bottles. Unfiltered.

Análisis / Analyse / analysis:

Azúcares residuales / Restzucker / residual sugar:	0,46 g/L
Acidez volátil / flüchtige Säure / volatile acidity:	0,61 g/L
Acidez total / Gesamtsäure / total acidity:	5,56 g/L
Grado alcohólico / Alkohol / alcohol:	14,5 Vol.-%
Azufre total / Gesamt SO ₂ / total sulphur:	27 mg/L
Extracto seco / Trockenextrakte / dry extracts:	29,8 g/L

Cata / Verkostungsnotiz / Tasting note:

En nariz frutas rojas, toques ahumados y notas de especias.
En boca cremoso, equilibrado, carnoso, buena estructura y largo retrogusto.

Intensive, rote Früchte in Nase und Geschmack, zarte rauchige Würznoten. Am Gaumen cremige Struktur, ausgeglichen mit viel Biss und Rückgrat. Langer Abgang.

Abundant red fruit in the nose and on the palate, spicy and smoky notes. Creamy, fleshy and well structured. Long aftertaste.