



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

Corral de Castro 2017

(certified ecological wine/vino ecológico certificado/zertifizierter Ökowein – DE-ÖKO-001)
D.O.P. Vino de Calidad de Granada, Subzona Contraviesa-Alpujarra

Variedades de uvas/Rebsorten/Grape varieties: 73% Tempranillo,
22% Cabernet Sauvignon und /and/ y 5% Merlot

Producción total/Gesamt-Produktion/Total production: 9.850 botellas/Flaschen/bottles



Vinificación / Herstellung / vinification:

Las tres variedades se vinificaron por separado y tuvieron a continuación una crianza de 11 meses en barricas de roble francés y americano.

Jede Rebsorte wurde getrennt vinifiziert und 11 Monate in Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche ausgebaut.

Each grape variety was vinified separately before maturing for 11 months in french and american barriques

Análisis / Analyse / analysis:

Azúcares residuales / Restzucker / residual sugar:	0,37 g/L
Acidez volátil / flüchtige Säure / volatile acidity:	0,66 g/L
Acidez total / Gesamtsäure / total acidity:	5,4 g/L
Grado alcohólico / Alkohol / alcohol:	14,5 Vol.-%
Azufre total / Gesamt SO ₂ / total sulphur:	36 mg/L
Extracto seco / Trockenextrakte / dry extracts:	29,5 g/L

Cata / Verkostungsnotiz / Tasting note:

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

Intensive Waldbeerenfrucht in Nase und Geschmack, zarte rauchige Würznoten. Am Gaumen weich und ausgeglichen mit Biss. Langer Abgang

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