



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

Cerro de la Retama 2015

(certified ecological wine / vino ecologico certificado / zertifizierter Ökowein)
D.O.P. Vino de Calidad de Granada, Subzona Contraviesa-Alpujarra

Variedades de uvas / Rebsorten / Grape varieties:
49 % Tempranillo, 37 % Cabernet Sauvignon y / und / and 14 % Merlot



Vinificación / Herstellung / vinification:

Las tres variedades se vinificaron por fincas antes de permanecer 13 meses en barricas de 300l de roble americano (Seguin-Moreau).

Jede Rebsorte wurde getrennt vinifiziert und 13 Monate in 300l Barriques aus amerikanischer Eiche ausgebaut (Seguin-Moreau).

Each grape variety was vinified separately before maturing for 13 months in 300l barriques of american oak (Seguin-Moreau).

Análisis / Analyse / analysis:

Azúcares residuales / residual sugar / Restzucker:	0,64 g/L
Acidez volátil / volatile acidity / Flüchtige Säure:	0,73 g/L
Acidez total / total acidity / Gesamtsäure:	5,50 g/L
Grado alcohólico / alcohol / Alkohol:	14,50 Vol.-%
Azufre total / total sulphur / Gesamt SO ₂ :	48,00 mg/L
Extracto seco / dry extracts / Trockenextrakte:	30,57 g/L

Cata / Verkostungsnotiz / Tasting note:

Notas de frutas rojas maduras con fondo de especias y tabaco. En paladar recuerdos a grosellas y cerezas, toque ahumado y especias. Taninos suaves, buena acidez, estructura equilibrada, elegante, complejo y mineral.

Zarte Noten von reifen, roten Früchten mit Gewürz- und Tabak-Hintergrund. Am Gaumen Frucht von schwarzer Johannisbeere und Kirschen sowie rauchige Gewürznoten. Weicher Tanninfonds und feine Säure, ausgeglichene Struktur mit Reife, viel Eleganz und Komplexität, betonte Mineralität.

Fine notes of red fruit with a hint of spices and tobacco. On the palate black currant and cherries with a smoky and herbal texture. Distinct but soft tannins with elegant acidity, balanced structure with elegance, complexity and minerality.