



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

# Loma de los Felipes 2014

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

Edición limitada/begrenzte Auflage/limited edition: 3.332 botellas/Flaschen/bottles  
Variedades de uvas/Rebsorten/Grape varieties:  
42 % Tempranillo, 42 % Cabernet Sauvignon y /und/ and 16 % Merlot



## Vinificación / Herstellung / vinification:

Las tres variedades se vinificaron por separado y tuvieron a continuación una crianza de 12 meses en barricas de roble americano y francés.

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

Each grape variety was vinified separately before maturing for 12 months in french an american barriques.

## Análisis / Analyse / analysis:

Azúcares residuales / Restzucker / residual sugar:	0,55 g/L
Acidez volátil / Flüchtige Säure / volatile acidity:	0,57 g/L
Acidez total / Gesamtsäure / total acidity:	5,98 g/L
Grado alcohólico / Alkohol / alcohol:	14,1 Vol.-%
Azufre total / Gesamt SO <sub>2</sub> / total sulphur:	41 mg/L
Extracto seco / Trockenextrakte / dry extracts:	32,19 g/L

## Cata / Verkostungsnotiz / Tasting note:

Aromas de bayas silvestres y maderas exóticas. Notas complejas de frutas y hierbas con toques ahumados, tabaco y chocolate. Estructura aterciopelada y elegante, taninos maduros con retrogusto de especias.

Im Duft Beerenfrucht, Zedernholz, Vanille, Bergkräuter, am Gaumen komplexe Geschmacksnuancen zwischen Frucht und Kräutern, rauchige Noten mit Anflug von Kakao, filigrane Struktur mit reifen Tanninen, langer würziger Abgang.

Bouquet of berries, cedar wood, vanilla and mountain herbs. Notes of smoke with a hint of chocolate and tobacco, elegantly structured with ripe tannins and a spicy aftertaste.