



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

Cerro de la Retama Edición Especial 2016

certified ecological wine / vino ecologico certificado / zertifizierter Ökowein
ES-ECO-002-AN & DE-ÖKO-001

D.O.P. Vino de Calidad de Granada, Subzona Contraviesa-Alpujarra

Edición limitada / begrenzte Auflage / limited edition: 812 botellas / Flaschen / bottles
Variedades de uvas / Rebsorten / Grape varieties: 62 % Cabernet Sauvignon y / und / and 38 % Merlot



Vinificación / Herstellung / vinification:

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

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

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

Análisis / Analyse / analysis:

Azúcares residuales / residual sugar / Restzucker:	0,48 g/L
Acidez volátil / volatile acidity / Flüchtige Säure:	0,65 g/L
Acidez total / total acidity / Gesamtsäure:	6,17 g/L
Grado alcohólico / alcohol / Alkohol:	14,04 Vol.-%
Azufre total / total sulphur / Gesamt SO ₂ :	29 mg/L
Extracto seco / dry extracts / Trockenextrakte:	33,8 g/L

Cata / Verkostungsnotiz / Tasting note:

Aromas de frutas del bosque, tinta y minerales. En paladar bien estructurado con notas de grosella, hierbas aromáticas, toques de especias y de ahumados, taninos suaves, acidez equilibrada. Largo retrogusto.

Im Bukett Duft von Waldbeeren und etwas Tinte (Mineralität). Am Gaumen ausdrucksstarke, muskulöse Struktur mit Noten von Cassis und Kräutern, geschmackvoll mit zartem Rauch und ausgeglichener Säure. Langer Abgang.

Fine notes of red, wild fruit with a hint of mineral ink. On the palate black currant a smoky and herbal texture. Distinct but soft tannins with fine acidity, balanced structure, Long persistence.