



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

Loma de los Felipes 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: 1.813 botellas/Flaschen/bottles
Variedades de uvas/Rebsorten/Grape varieties: 56 % Tempranillo y/und/and 44 % Cabernet Sauvignon



Vinificación / Herstellung / vinification:

Las dos variedades se vinificaron por separado y tuvieron a continuación una crianza de 13 meses en barricas de roble francés y americano.

Jede Rebsorte wurde getrennt vinifiziert und 13 Monate in Barriques aus französischer bzw. amerikanischer Eiche ausgebaut.

Each grape variety was vinified separately before maturing for 13 months in french and american barriques.

Análisis / Analyse / analysis:

Azúcares residuales/Restzucker/residual sugar:	0,47 g/L
Acidez volátil/Flüchtige Säure/volatile acidity:	0,61 g/L
Acidez total/Gesamtsäure/total acidity:	5,3 g/L
Grado alcohólico/Alcohol/alcohol:	14,2 Vol.-%
Azufre total/Gesamt SO ₂ /total sulphur:	34 mg/L
Extracto seco/Trockenextrakte/dry extracts:	18,1 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 muy elegante, taninos maduros con retrogusto de roble balsámico.

Im Duft Waldbeerenfrucht, Zedernholz, Vanille, Bergkräuter, am Gaumen komplexe Geschmacksnuancen zwischen Frucht und Kräutern, rauchige Noten mit Anflug von Kakao und Tabak, harmonische und sehr elegante Struktur mit reifen Tanninen, würziger Abgang mit zarten Anklängen von balsamischer Eiche.

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