



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

Cerro de la Retama 2018

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

Denominación de Origen Granada. Contraviesa – Alpujarra

Edición limitada / begrenzte Auflage / limited edition: 1002 botellas / Flaschen / bottles
Variedades de uvas / Rebsorten / Grape varieties: 52 % Cabernet Sauvignon y / und / and 48 % Merlot



Vinificación / Herstellung / vinification:

Las dos variedades se vinificaron conjuntamente antes de permanecer 12 meses en barricas (300l) de roble americano (Seguin-Moreau).

Jede Rebsorte wurde getrennt vinifiziert und 12 Monate in französischen Barriques (300l) aus amerikanischer Eiche (Seguin-Moreau) ausgebaut.

Each grape variety was vinified separately before maturing for 12 month in American oak barriques (300l, Seguin-Moreau).

Análisis / Analyse / analysis:

Azúcares residuales / residual sugar / Restzucker:	0,29 g/L
Acidez volátil / volatile acidity / Flüchtige Säure:	0,68 g/L
Acidez total / total acidity / Gesamtsäure:	6,85 g/L
Grado alcohólico / alcohol / Alkohol:	13,61 Vol.-%
Azufre total / total sulphur / Gesamt SO ₂ :	34 mg/L
Extracto seco / dry extracts / Trockenextrakte:	34,4 g/L

Cata / Verkostungsnotiz / Tasting note:

Aromas de frutas rojas y minerales. En paladar bien estructurado con notas de moras y cassis, hierbas aromáticas, toques de especias y de ahumados, taninos suaves, acidez equilibrada. Largo retrogusto.

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

Fine notes of red, wild fruit with a mineral touch. On the palate black currant and blackberry. Smoky and herbal texture with distinct but soft tannins and fine acidity, balanced structure. Long persistence.