

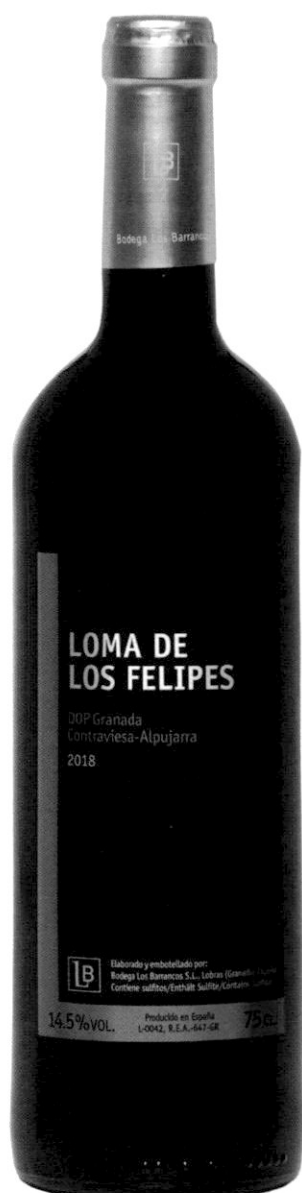


BODEGA LOS BARRANCOS S.L.
LOBRAS (GRANADA) ESPAÑA

Loma de los Felipes 2018

(certified ecological wine/vino ecológico certificado/zertifizierter Ökowein
ES-ECO-002-AN & DE-ÖKO-001)
D.O.P. Granada, Contraviesa-Alpujarra

Edición limitada/begrenzte Auflage/limited edition: 1.715 botellas/Flaschen/bottles
Variedades de uvas/Rebsorten/Grape varieties: 90 % Tempranillo y/und/and 10 % Cabernet Sauvignon



Vinificación / Herstellung / vinification:

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

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 month in french and american barriques.

Análisis / Analyse / analysis:

Azúcares residuales / Restzucker / residual sugar:	0,45 g/L
Acidez volátil / Flüchtige Säure / volatile acidity:	0,52 g/L
Acidez total / Gesamtsäure / total acidity:	5,53 g/L
Grado alcohólico / Alkohol / alcohol:	14,67 Vol.-%
Azufre total / Gesamt SO ₂ / total sulphur:	21 mg/L
Extracto seco / Trockenextrakte / dry extracts:	30,1 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 und Lakritz, harmonische und elegante Struktur mit reifen Tanninen, würziger Abgang mit Anklängen von balsamischer Eiche.

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