

FÁBREGAS

Fábregas Garnacha blanca 2017

“Una exquisita y cremosa combinación de fruta blanca, tostados y paciencia”

Añada 2017

Año seco con ausencia de precipitaciones de mayo a octubre y con el verano más cálido que se recuerda desde que tenemos registros. A su vez, las heladas primaverales retrasaron el ciclo vegetativo y todo ello concentró la vendimia en dos semanas del mes de septiembre.

Nota de cata

Color dorado intenso con reflejos transparentes. Fragancia intensa y compleja de frutas blancas y tostados del roble. Paladar con buena acidez, densidad y gran volumen final que deja un recuerdo prolongado.

Información técnica

| | |
|-------------------------------|----------------------------|
| Tipo de vino | Alc/Vol |
| Blanco fermentado en barrica | 14,2% |
| Denominación de Origen | pH |
| Somontano | 3,1 |
| Añada | Acidez total |
| 2017 | 5,9 g/l |
| Coupage | Acidez volátil |
| Garnacha blanca 100% | 0,3 g/l |
| Producción | Azúcares reductores |
| 2500 botellas 75 cl. | 2,1 g/l |



Edición
2019



Bodegas Fábregas

C/Cerler Nº3, 22300

Barbastro, Huesca (Spain)

Gonzalo Alcalde Fábregas

(+34) 636 48 02 38

info@bodegasfabregas.com