

# F. BREGAS

## Fábregas Garnacha tinta 2017

*“La garnacha del Somontano en su versión más cuidada y elegante ”*

### 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

Rojo cereza picota con capa ligera. Naria muy aromática con vainilla, caramelo y tonos balsámicos. Paladar ligero y amable con taninos finos y sabor intenso.

### Información técnica

<b>Tipo de vino</b>	<b>Alc/Vol</b>
Tinto con crianza en bocoyes	14,7%
<b>Denominación de Origen</b>	<b>pH</b>
Somontano	3,6
<b>Añada</b>	<b>Acidez total</b>
2017	5,5 g/l
<b>Coupage</b>	<b>Acidez volátil</b>
Garnacha tinta 100%	0,4 g/l
<b>Producción</b>	<b>Azúcares reductores</b>
3000 botellas 75 cl.	0,3 g/l



Edición  
2019



### Bodegas Fábregas

C/Cerler Nº3, 22300

Barbastro, Huesca (Spain)

Gonzalo Alcalde Fábregas

(+34) 636 48 02 38

info@bodegasfabregas.com