

F. BREGAS

Mingua blanco 2018

*“El blanco joven que nos gusta beber:
fresco, redondo y de paso fácil ”*

Añada 2018

Primavera con abundantes lluvias que dio paso a un verano con temperaturas más suaves de lo normal y precipitaciones frecuentes. Todo ello propició una maduración lenta y progresiva de los racimos que retrasó alrededor de 15 días la fecha de vendimia con respecto al 2017.

Nota de cata

Amarillo dorado pálido. Aroma intenso y limpio con recuerdos a pera y frutas dulces. En boca es amplio, fresco y equilibrado; destacando un final redondo y sabroso.

Información técnica

Tipo de vino	Alc/Vol
Blanco joven	13,2 %
Denominación de Origen	pH
Somontano	3,47
Añada	Acidez total
2018	5,46 g/l
Coupage	Acidez volátil
Chardonnay, Garnacha blanca	0,16 g/l
Producción	Azúcares reductores
25000 botellas 75 cl.	7,5 g/l



Bodegas Fábregas

C/Cerler Nº3, 22300

Barbastro, Huesca (Spain)

Gonzalo Alcalde Fábregas

(+34) 636 48 02 38

info@bodegasfabregas.com