

FÁBREGAS

Mingua rosado 2018

“Rosado goloso y desenfadado que apetece tomar en buena compañía”

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

De color rosa palo con mucho brillo y tonalidades violáceas. Aroma dulce, redondo e intenso de frutas rojas y pera. De paladar sabroso, redondo y largo.



Información técnica

Tipo de vino	Alc/Vol
Rosado joven	13,6 %
Denominación de Origen	pH
Somontano	3,23
Añada	Acidez total
2018	6,26 g/l
Coupage	Acidez volátil
Cabernet-Sauvignon, Syrah	0,18 g/l
Producción	Azúcares reductores
10000 botellas 75 cl.	0,24 g/l

Bodegas Fábregas

C/Cerler N°3, 22300

Barbastro, Huesca (Spain)

Gonzalo Alcalde Fábregas

(+34) 636 48 02 38

info@bodegasfabregas.com