

F. BREGAS

Mingua tinto 2017

“Un vino sedoso, sabroso y directo que gusta a cualquier hora del día”

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 2 semanas del mes de septiembre.

Nota de cata

El Mingua Tinto 2017 es un vino joven y elegante. Color rojo rubí con ribete violáceo, vivo y brillante. De paladar sabroso, fino y profundo, con buena frescura y final dulce. Se trata de un vino complejo y muy persistente.

Información técnica

Tipo de vino	Alc/Vol
Tinto joven	14,6%
Denominación de Origen	pH
Somontano	3,30
Añada	Acidez total
2017	6,1 g/l
Coupage	Acidez volátil
Garnacha, Syrah, Moristel	0,4 g/l
Producción	Azúcares reductores
50000 botellas 75 cl.	0,3 g/l

Bodegas Fábregas

C/Cerler Nº3, 22300

Barbastro, Huesca (Spain)

Gonzalo Alcalde Fábregas

(+34) 636 48 02 38

info@bodegasfabregas.com



Añada
2016

