

FÁBREGAS

Fábregas Moristel 2017

“Una variedad olvidada que emociona y sorprende a partes iguales”

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 con ribete granate. Nariz intensa con hierbas de monte, tomillo, romero y frutas maduras con tostados del roble. En boca es un vino vivo, complejo, con tensión, rusticidad y taninos bien estructurados.

Información técnica

Tipo de vino	Alc/Vol
Tinto con crianza en bocoyes	13,9%
Denominación de Origen	pH
Somontano	3,4
Añada	Acidez total
2017	5,6 g/l
Coupage	Acidez volátil
Moristel 100%	0,4 g/l
Producción	Azúcares reductores
3000 botellas 75 cl.	0,2 g/l



Edición
2019



Bodegas Fábregas

C/Cerler Nº3, 22300

Barbastro, Huesca (Spain)

Gonzalo Alcalde Fábregas

(+34) 636 48 02 38

info@bodegasfabregas.com