

FÁBREGAS

Puro Syrah 2016

“Un Syrah profundo y carnoso que gusta por su pureza y concentración”

Añada 2016

Primavera húmeda con un verano seco de noches frías en agosto. Inicio de vendimia con gran frescura marcada por un septiembre húmedo que permitió alargar la maduración en las variedades de ciclo más tardío.

Nota de cata

Rojo cereza picota con capa media alta. Nariz con buena armonía entre bayas silvestres y moras con cacao y especiados de la barrica. Intenso y rotundo en bodega, sabroso, largo y taninos bien integrados.

Información técnica

Tipo de vino	Alc/Vol
Tinto con crianza en barrica	14,1 %
Denominación de Origen	pH
Somontano	3,4
Añada	Acidez total
2016	6,9 g/l
Coupage	Acidez volátil
Syrah 100%	0,4 g/l
Producción	Azúcares reductores
5000 botellas 75 cl.	0,1 g/l



Bodegas Fábregas

C/Cerler Nº3, 22300

Barbastro, Huesca (Spain)

Gonzalo Alcalde Fábregas

(+34) 636 48 02 38

info@bodegasfabregas.com