

FÁBREGAS

Mingua blanco 2020

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

Añada 2020

Invierno suave. Tuvimos una brotación temprana con alguna helada primaveral. Primavera e inicio de verano muy húmedo, buena floración y desarrollo vegetativo. Verano cálido y muy seco que permitió una buena maduración. Comienzo de vendimia una semana antes de la media.

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 Blanco joven	Alc/Vol 12,81%
Denominación de Origen Somontano	pH 3,29
Añada 2020	Acidez total 6,30 g/l
Coupage Garnacha blanca, Chardonnay	Acidez volátil 0,20 g/l
Producción 35000 botellas 75 cl.	Azúcares reductores 9,0 g/l



Bodegas Fábregas

C/Cerler N°3, 22300

Barbastro, Huesca (Spain)

Gonzalo Alcalde Fábregas

(+34) 636 48 02 38

info@bodegasfabregas.com

