

Efímero Parraleta 2024

*"Tinto suave, agradable, fácil de beber.
Perfecto para las noches al fresco"*

Nota de cata

Vino suave y redondo. Nariz elegante con mucha fruta roja y toques balsámicos. En el paladar tiene un paso equilibrado y agradable. Con recuerdos a fruta y un ligero matiz a roble tostado.

Tipo de vino	Alc/Vol
Vino tinto	11,99 %
Denominación de Origen	pH
D.O. Somontano (Huesca)	3,51
Añada	Acidez total
2024	5,94 g/l
Coupage	Acidez volátil
Parraleta	0,59 g/l
Producción total	Azúcares residuales
1.500 botellas 75 cl.	1,3 g/l

Bodegas Fábregas C/Cerler Nº3, Gonzalo Alcalde Fábregas
22300 Barbastro, Huesca (Spain) info@bodegasfabregas.com
636 480 238