

## MODERNIDAD Y TRADICIÓN

En la historia de Bodegas Fábregas está escrita la marcha vital del cultivo de la vid y la elaboración del vino en el Somontano. La familia Fábregas fundó su bodega en Barbastro en 1883. Generación tras generación ha creado vinos adaptados al territorio y a sus gentes creando una estrecha relación de confianza.

## LA FAMILIA

Desde su fundación en el siglo XIX, y de forma ininterrumpida a lo largo de cinco generaciones, la familia Fábregas se ha dedicado al cultivo de las viñas y a la elaboración y crianza de los mejores vinos del Somontano. En la actualidad son dos las generaciones que conviven en la bodega.

“Somos una bodega familiar que ha crecido siempre con las raíces en esta tierra, trabajando y generando riqueza con el vino y estamos orgullosos de continuar con el legado de nuestros predecesores” en palabras de la actual gerente, Flor Fábregas.

## LOS VINOS Y SU FILOSOFÍA

Las tradiciones forman parte de nuestra forma de ser y de elaborar los vinos. Una de estas tradiciones es la Mingua, que da nombre a una gama de nuestros vinos. Esta tradición responde a una creencia arraigada en el Somontano y todo el Alto Aragón que afirma que los vinos se conservan mejor al guardarse en toneles durante la luna menguante de invierno. El efecto de la luna consigue que los vinos estén calmados, limpios y estables.

Nuestros vinos tienen el sabor y el olor de toda la vida pero con un toque de viveza y atrevimiento único. Bodegas Fábregas elabora tanto vinos jóvenes, agradables y desenfadados, tintos blancos y rosados, como vinos de crianza de fuerte carácter tradicional y con una gran riqueza de matices.

## DENOMINACIÓN DE ORIGEN DEL SOMONTANO

Desde su constitución en 1984 la Denominación de Origen (D.O.) Somontano, ubicada al pie de los Pirineos de Huesca, ha sabido ganarse una excelente reputación vitivinícola, con prestigio entre sus clientes y el reconocimiento general a la calidad de sus vinos. Un miembro de la familia, Don José María Fábregas Roy, tuvo especial repercusión en el impulso de la Denominación de Origen. Como miembro del primer Consejo Regulador contribuyó a su implantación con la firme intención de mantener la producción de vinos de calidad en un entorno privilegiado.

Don José María fue quien dio comienzo a la trayectoria de comercialización de vino embotellado en la bodega con la marca Tinto Morastel y posteriormente Campo San Juan. Impulsó el desarrollo de la nueva Bodegas Fábregas, negocio que sus herederos hoy continúan.

Hoy en día la D.O Somontano se ha convertido en referente nacional con vocación internacional. Se trata de una Denominación de Origen joven en continuo progreso. En Bodegas Fábregas nos sentimos orgullosos de nuestra participación y compromiso con nuestra D.O.

## PRODUCCIÓN EN LA BODEGA

La Familia Fábregas dirige todo el proceso de elaboración del vino. Las instalaciones de Bodegas Fábregas disponen de todo el equipo necesario para la elaboración, crianza y embotellado de los vinos.. Se trata de un vino familiar de principio a fin.

La rehabilitación integral de la Bodega se ha completado recientemente gracias al apoyo del programa Leader II del Somontano. Bodegas Fábregas ha realizado una profunda modernización de sus instalaciones en el Barrio San Juan de Barbastro.

Se ha recuperado el edificio según las pautas de la arquitectura tradicional, dotándolo de nuevos espacios de administración, venta y crianza para barricas y botellas.

También se ha instalado una nueva línea de elaboración y embotellado de los vinos y se han renovado los depósitos de almacenaje de vino, originando una bodega con los últimos adelantos tecnológicos unidos a la tradición y encanto de la bodega de crianza antigua.

Año de fundación: 1883

Ubicación: Barbastro

Hectáreas de viñedo: 52 Ha

Variedades de uva: Merlot, Cabernet, Syrah, Garnacha Tinta, Garnacha Blanca, Chardonnay y Gewürztraminer.

Número depósitos fermentación: 7

Tipo de depósitos: Acero inoxidable y hormigón

Número de barricas: 200

Producción total: 300.000 botellas anuales