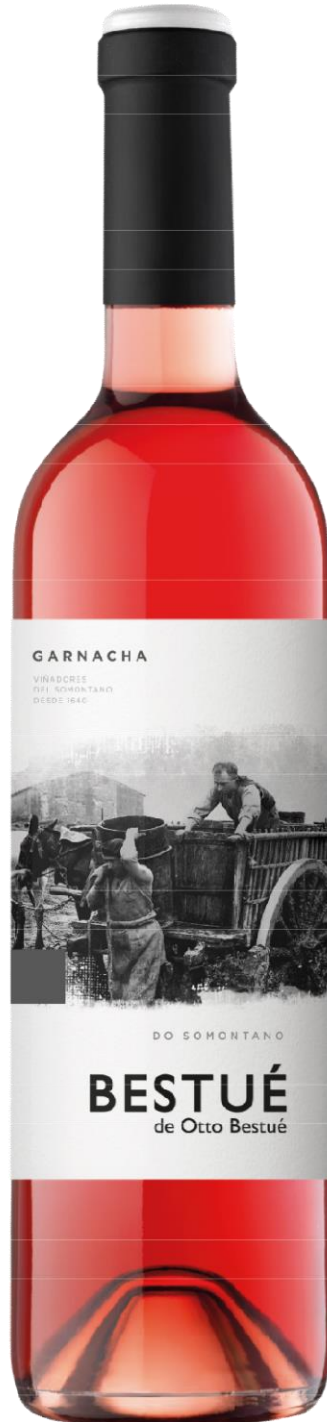


BESTUÉ

de Otto Bestué



BODEGAS OTTO BESTUÉ / C/ A-138 KM 0,5 ENATE (HUESCA) 22312

(+34) 974 305 157 / info@bodega-ottobestue.com

consejo regulador de la denominación de origen protegida

SOMONTANO

BESTUÉ

de Otto Bestué

BESTUÉ GARNACHA ROSADO 2022

GARNACHA, FRESCOR Y FRUTA

GARNACHA / SOMONTANO

Garnacha es la variedad local más trabajada en la D.O. Somontano. Destaca su versatilidad y complejidad, utilizándose tanto para vinos jóvenes y ligeros como para vinos complejos de alta intensidad con capacidad de aguantar largas crianzas.

FINCA LA HEREDERA

Finca de 2 Hectáreas situada en Enate (enfrente de la bodega). Es nuestra parcela que presenta suelos con perfiles de limos y arcillas aunque según análisis presenta un 50% de gravas y arenas en los horizontes más profundos. Estos suelos más arcillosos mantienen mejor las acideces, proporcionándonos vinos más vivos, frescos y ligeros.

ELABORACIÓN

2 Elaboraciones – 1 Vino final

Prensa directa: Vendimia se lleva a cabo para mediados / finales de Agosto. Recogida de madrugada (Buscando la menor temperatura 10°C) Despalillado y maceración en prensa durante 6 horas a 8°C.

Sangrado: Maceración pelicular en frío durante 10 horas aproximadamente. Posterior sangrado de los depósitos de Garnacha y previa unificación al mosto de prensa directa para su fermentación conjunta

Fermentación conjunta entre 16°C y 18°C en depósitos de inoxidable. Posteriormente filtrado y embotellado.

LA CATA

De aspecto cristalino, muestra atractivo color rosa fresa con destellos violáceos en capa fina. En fase olfativa aparecen aromas primarios de alta intensidad. Dominan aromas frutales (fresa, cerezas, frutas del bosque) sobre un fondo de tienda de chuches que nos traslada a la niñez. En la entrada en boca es fresco y untuoso, con marcados aromas a frutos rojos. Post – gusto medio largo.

GASTRONOMÍA

Es ideal para vinos por copa en barras, tapas, arroces, picapicas Servir entre 9°-12°C

Variedad: 90% Garnacha / 10% Cabernet Sauvignon

Grado alcohólico: 13,5%

Acidez total: 5.6

Código de Barras: EAN 437003486210

www.bodega-ottobestue.com

consejo regulador de la denominación de origen protegida

S O MONTANO

