

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 VIÑADORES 2019

GARNACHA Y ROCK & ROLL

LA 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 SAN VICENTE

Finca de 5 Hectáreas situadas en el municipio de El Grado (470 metros sobre el nivel del mar). 4 Hectáreas de Garnacha y 1 Hectárea de Cabernet Sauvignon.

Densidad de plantación: 3200 cepas por hectárea

Añada 2019: Año muy seco en el Somontano, en el que gracias al regadío pudimos sacar adelante una añada muy concentrada y de rendimientos muy bajos por hectárea (6000kg por hectárea).

ELABORACIÓN

Vendimia la primera semana de Octubre. Recogida a mano en cajas de 20 kilos de madrugada (Buscando la menor temperatura 10°C) Despalillado y maceración en frío durante 6 días a 8°C en depósitos de 6000 kg de INOX.

Manipulación manual del sombrero mediante 2 remontados diarios, uno a primera hora de la mañana y otro a última hora de la tarde. Fermentaciones lentas y controladas alcanzando los 28°C en sus puntos máximos. Descube y llenado de barricas para llevar a cabo la fermentación maloláctica y su posterior crianza de 24 meses en barricas nuevas de roble francés

LA CATA

Color rojo rubí, con tonos violáceos que nos marcan su potencial de envejecimiento. Capa alta. Intensos aromas complejos; fruta madura (Ciruela, arándanos, frambuesa) y complejos aromas secundarios y terciarios (Cacaos, tostados, especiados,) propios de la crianza en barrica y botella. El paso por boca es sedoso y aterciopelado, dejándonos un post gusto marcado y largo.

GASTRONOMÍA

Ideal con carnes (Brasas, Estofados, platos al horno), platos de cuchara (legumbres) y quesos curados.

Variedad: 80% Garnacha / 20% Cabernet Sauvignon

Grado alcohólico: 14,5%

Acidez total: 6.13

Código de Barras: EAN8437003486265

www.bodega-ottobestue.com

consejo regulador de la denominación de origen protegida

S O  N T A N O