

# BESTUÉ

de Otto Bestué



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

(+34) 974 305 157 / [info@bodega-ottobestue.com](mailto:info@bodega-ottobestue.com)

consejo regulador de la denominación de origen protegida

SOMONTANO

# BESTUÉ

de Otto Bestué

## BESTUÉ FINCA RABLEROS 2021

EL CLÁSICO DE LA BODEGA

FINCA RABLEROS

Finca de 10 Hectáreas situadas en el municipio de Barbastro (5 hectáreas de Cabernet Sauvignon y 5 hectáreas de Tempranillo)

Densidad de plantación: 3.200 cepas por hectárea

### ELABORACIÓN

Vendimia la última semana de Septiembre. Recogida a máquina de madrugada buscando la temperatura más baja. Despalillado y maceración en frío durante 6 días a 8°C en depósitos de 23.000 kgs.

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 9 meses en barricas de 3 a 4 años de antigüedad.

### LA CATA

Color rojo picota, con tonos violáceos que nos marcan su frescura y potencial frutal. Capa alta. Intensos aromas afrutados a fruta madura (Ciruela, arándanos, frambuesa) sobre un fondo, tostado, con notas de vainilla marcado por la crianza de 11 meses en barrica.

En boca es intenso, maduro y de post gusto medio largo, vino marcado por su fruta, estructura y fácil paso por boca.

### GASTRONOMÍA

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

*Variedad: 70% Tempranillo / 30% Cabernet Sauvignon*

*Grado alcohólico: 14%*

*Acidez total: 5.6*

*Código de Barras: EAN8437003486265*

[www.bodega-ottobestue.com](http://www.bodega-ottobestue.com)

consejo regulador de la denominación de origen protegida

S O  N T A N O