

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 ALICIA 2025

CHARDONNAY / VERSATILIDAD

CHARDONNAY / SOMONTANO

El Chardonnay es la variedad blanca más plantada en la D.O Somontano, y se puede encontrar en todos sus estilos: vinos blancos jóvenes frescos y afrutados, y Chardonnay fermentado en barrica y con cortas y medias crianzas en madera.

FINCA MONTE ALICIA

Finca de 2 Hectáreas en el monte de El Grado, suelos Franco arenosos con una capacidad de drenaje muy alta. Esto nos permite gestionar la vigorosidad y la maduración de las uvas mediante la gestión del riego. Dirección plantación (Este - Oeste), buscando al máximo maduraciones muy lentas debido a la poca radiación solar directa a los racimos.

ELABORACIÓN

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 10 horas a 8°C.

Fermentación en depósitos de inoxidable y posterior crianza sobre lías durante 5 meses en depósitos de inoxidable y 2 meses en barricas de 225 de roble francés nuevo.

LA CATA

De color amarillo verdoso. Elegantes aromas de gran intensidad, destacan aromas a fruta fresca (Hinojo, manzana, melocotón) y aromas secundarios debido a su crianza sobre lías (bollería, frutos secos)

Volumen y frescura en boca gracias al trabajo sobre lías y una acidez elevada acentuada por un 5% de Riesling para darle frescura, complejidad y mejor evolución en botella.

GASTRONOMÍA

Es ideal como acompañamiento de arroces, platos gastronómicos, pescados, carnes ligeras. Servir entre 9°-12°C.

Variedad: 95% Chardonnay y 5% Riesling

Grado alcohólico: 13%

Acidez total: 5.3

Código de Barras: EAN8437003486227

www.bodega-ottobestue.com

consejo regulador de la denominación de origen protegida

SOMONTANO