

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 CHARDONNAY 2025

CHARDONNAY VIBRANTE / FRESCO

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 fermentados en barrica y con cortas y medias crianzas en madera.

FINCA LA MEZQUITA

Finca de 9 Hectáreas en el monte de Enate, suelos Francos con una capacidad de drenaje muy alta. Esto nos permite gestionar la vigorosidad y la maduración de las uvas mediante la gestión del riego. Para este vino recogemos las uvas sobre 12% / 12.5% buscando vinos frescos y vibrantes.

Añada 2025: Podemos destacar un año mayoritariamente seco con apenas ninguna precipitación. Pese a estas adversidades climatológicas la cepa se mantiene gracias a técnicas de riego por goteo. Estos resultados se traducen en una cosecha más corta y concentrada en la que destacan vinos con gran expresividad aromática y un nivel de acidez bastante elevada.

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 6 horas a 8°C.

Fermentación en depósitos de inoxidable y posterior leve crianza sobre lías durante 1 mes en depósitos de inoxidable.

LA CATA

De color amarillo pajizo con notas verdosas. Aromas frescos de frutas tropicales (Piña, plátano, mango, lima). Fresco y vibrante en boca, marcado por su acidez y su fácil paso por boca. Vino muy polivalente, tanto para barras como para vino mono varietal en carta.

GASTRONOMÍA

Es ideal para vinos por copa en barras, tapas, arroces, picapicas Servir entre 9º-12ºC.

Variedad: 100% Chardonnay

Grado alcohólico: 13%

Acidez total: 6.1

Código de Barras: EAN 8437003486197

www.bodega-ottobestue.com

consejo regulador de la denominación de origen protegida

SOMONTANO

