

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

BESTUE CALABESO / FRESCURA Y ESTILO

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 EL PLANO

Finca de 2 Hectáreas en el corazón de el monte de Enate, suelos franco-arenosos (gravas) 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). Extracción del mosto mediante prensa directa evitando un contacto prolongado con pieles, hollejos, pepitas...etc.

Fermentación en depósitos de inoxidable a bajas temperaturas (16°C-18°C) para conseguir la máxima frescura y ligereza posible.

LA CATA

De color cobrizo con pálidos brillos rosáceos y anaranjados. Elegantes aromas frutales y cítricos entre los que podemos destacar notas de fruta de hueso, fruta roja y flores.

En boca destaca su ligereza, volumen y frescura. Es un vino rosado de trago largo con mucha personalidad gracias a su marcada persistencia y su equilibrada acidez

GASTRONOMÍA

Es ideal para el coqueo en barras, tapas ligeras, arroces, o picapicas Servir entre 9°-12°C

Variedad: 100% Garnacha
Grado alcohólico: 12% Acidez
total:6.45
Código de Barras: EAN8437003486296
www.bodega-ottobestue.com

consejo regulador de la denominación de origen protegida

S O  N T A N O