

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 MARINA 2025

GEWÜRZTRAMINER / SECO, AROMA Y FLORES

GEWÜRZTRAMINER / SOMONTANO

La Gewürztraminer es una variedad blanca que se ha adaptado muy bien en la D.O. Somontano. Destaca por ser una variedad de alta intensidad aromática, destacando sobre todo sus aromas florales. Se trabaja de diferentes estilos, en su mayoría vinos jóvenes secos o con algo de azúcar residual, pero también es interesante su evolución y envejecimiento en botella dándonos vinos más complejos.

FINCA LAS PEDROSAS

Finca de 2 Hectáreas en el monte de Enate, destaca por ser una finca con suelos con mucha piedra (Cascajos y Cantos rodados) y muchas grabas que hacen que tengan 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 13% / 13.5% buscando vinos frescos pero al mismo tiempo maduros para conseguir esa intensidad floral tan característica en la Gewürzt.

ELABORACIÓN

Vendimia se lleva a cabo para finales de Agosto / principios Septiembre. Recogida de madrugada (Buscando la menor temperatura 10°C) Despalillado y maceración en prensa durante 8 horas a 8°C. Mediante esta técnica buscamos la extracción aromática de las pieles.

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 blanquecinas. Alta intensidad aromática, en la nariz destacan aromas a Lichis sobre un marcado perfil floral (Flores blancas, Rosas).

Fresco y vibrante en boca, marcado por su persistente intensidad aromática a pesar de su fácil paso por boca. Post gusto Largo y con recuerdos a la variedad. Vino polivalente, tanto para barras como para cartas.

GASTRONOMÍA

Es ideal para vinos por copa en barras, tapas, arroces mariscos, picapicas e incluso maridajes con quesos. Servir entre 8°-12°C.

Variedad: 100% Gewürztraminer

Grado alcohólico: 13,5%

Acidez total: 5.45

Código de Barras: EAN 8437003486173

www.bodega-ottobestue.com

consejo regulador de la denominación de origen protegida

SOMONTANO