

# BESTUÉ

de Otto Bestué



BODEGAS OTTO BESTUÉ/C/A-138 KM0, 5 ENATE (HUESCA) 22312

(+34)974305157/[info@bodega-ottobestue.com](mailto:info@bodega-ottobestue.com)

consejo regulador de la denominación de origen protegida

SOMONTANO

# BESTUÉ

de Otto Bestué

## BESTUÉ CHARDONNAY BARRICA 2025

CHARDONNAY CON ALMA DE TINTO

CHARDONNAY/SOMONTANO

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

### FINCA LA MEZQUITA

Finca de 8 Hectáreas en el monte de Enate, de las cuales seleccionamos una ladera de 2 hectáreas con orientación nordeste para la elaboración de este vino. Dirección plantación (Este-Oeste), buscando al máximo maduraciones muy lentas debido a la poca radiación solar directa a los racimos.

**Añada 2025:** En variedades blancas podemos destacar que es un año donde se ha conseguido una madurez fenológica completa (madurez en boca), manteniendo acideces altas y grados no muy elevados

### ELABORACIÓN

Vendimia la primera semana de Septiembre. Recogida a mano en cajas de 20 kilos de madrugada (Buscando la menor temperatura 10°C) Despalillado y maceración en prensa durante 10 horas a 8°C.

Fermentación en barricas nuevas de roble francés (225 Litros) y una posterior crianza sobre lías en barrica de aproximadamente 5 meses con batonnages diarios.

### LA CATA

De color amarillo pajizo sobre un fondo dorado debido a la fermentación en barrica y su posterior crianza sobre lías. Elegantes aromas de gran intensidad destacan aromar a fruta de hueso madura (Hinojo, flores blancas, mantequillas) y aromas secundarios tales como (tostados, especiados, vainillas)

Gran volumen y riqueza de matices en boca. Es graso y sabroso con un final suave y untuoso, post gusto largo.

### GASTRONOMÍA

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

*Variedad: 100% Chardonnay*

*Grado alcohólico: 13 %*

*Acidez total: 6.3*

*Código de Barras: EAN8437003486050*

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

consejo regulador de la denominación de origen protegida

S O  N T A N O