

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 FINCA RABLEROS 2023

EL CLÁSICO DE LA BODEGA

FINCA RABLEROS

Finca de 10 Hectáreas situadas en el municipio de Barbastro (5 hectáreas de Cabernet Sauvignon y 5 hectáreas de Tempranillo)

Densidad de plantación: 3.200 cepas por hectárea

ELABORACIÓN

Vendimia la última semana de Septiembre. Recogida a máquina de madrugada buscando la temperatura más baja. Despalillado y maceración en frío durante 6 días a 8°C en depósitos de 23.000 kgs.

Manipulación manual del sombrero mediante 2 remontados diarios, uno a primera hora de la mañana y otro a última hora de la tarde. Fermentaciones lentas y controladas alcanzando los 28°C en sus puntos máximos. Descube y llenado de barricas para llevar a cabo la fermentación maloláctica y su posterior crianza de 9 meses en barricas de 3 a 4 años de antigüedad.

LA CATA

Color rojo picota, con tonos violáceos que nos marcan su frescura y potencial frutal. Capa alta. Intensos aromas afrutados a fruta madura (Ciruela, arándanos, frambuesa) sobre un fondo, tostado, con notas de vainilla marcado por la crianza de 11 meses en barrica.

En boca es intenso, maduro y de post gusto medio largo, vino marcado por su fruta, estructura y fácil paso por boca.

GASTRONOMÍA

Ideal con carnes (Brasas, Estofados, platos al horno), platos de cuchara (legumbres) y quesos curados.

Variedad: 70% Tempranillo / 30% Cabernet Sauvignon

Grado alcohólico: 14%

Acidez total: 5.6

Código de Barras: EAN8437003486012

www.bodega-ottobestue.com

consejo regulador de la denominación de origen protegida

S O MONTANO

