

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 GARNACHA ROBLE 2025

GARNACHA FRUTA / LIGERO

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 SAN VICENTE

Finca de 5 Hectáreas situadas en el municipio de Enate

Año muy lluvioso en el Somontano, en el que tuvimos que estar muy pendientes de la viña para controlar enfermedades. Año muy marcado por vinos frescos con poca graduación. Gran madurez fenológica y acideces marcadas.

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. Descubre y llenado de barricas para llevar a cabo la fermentación maloláctica y su posterior crianza de 4 meses.

LA CATA

Color rojo, con tonos violáceos que nos muestra su juventud. Capa alta. Intensos aromas afrutados; fruta madura (Ciruela, arándanos, frambuesa) y notas balsámicas. El paso por boca es ligero y fresco, muy marcado por esos aromas a frutos rojos y especiados propios de la Garnacha.

GASTRONOMÍA

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

Variedad: 100% Garnacha

Grado alcohólico: 13.5%

Acidez total: 5.3

Código de Barras: EAN8437003486203

www.bodega-ottobestue.com

consejo regulador de la denominación de origen protegida

SOMONTANO

