

BESTUÉ

de Otto Bestué



consejo regulador de la denominación de origen protegida

SOMONTANO

BESTUÉ

de Otto Bestué

BODEGAS OTTO BESTUÉ / C/ A-138 KM 0,5 ENATE (HUESCA) 22312

(+34) 974 305 157 / info@bodega-ottobestue.com

BESTUÉ CALABESO 2023

CALABESO

Bestué CALABESO es un rosado pálido de variedades de Garnacha, Syrah y Riesling.

CALABESO, como su nombre marca es un vino elegante, vibrante y divertido que destaca por su perfil aromático y fácil paso por boca que lo hace un producto clave para las terrazas en verano.

ELABORACION

Vendimia manual para tener la menor extracción de color posible, coupage en uva en la prensa horizontal (40% Garnacha, 40% Syrah, 20% Riesling). Prensado directo y sutil buscando un mosto flor donde los aromas primarios y la acidez destaquen.

Posteriormente desfangado de mostos y Fermentación entre 16°C y 18°C en depósitos de inoxidable. Posteriormente filtrado y embotellado.

NOTA DE CATA

De aspecto cristalino pálido, muestra atractivo color piel de cebolla con una capa tan fina como casi inexistente. En fase olfativa aparecen aromas primarios de alta intensidad, dominan notas florales a rosas, combinado con frutos rojos sobre un fondo mineral. En boca es un vino marcado por su verticalidad y su frescor además de reafirmar esas notas florales y de frutos rojos que comentábamos.

MARIDAJE

Es ideal para vinos de terraza, podríamos decir que el sol y la cubitera es su mejor maridaje. Vino para coqueo.
Servir entre 6º-8ºC

Variety: 40% Garnacha / 40% Syrah / 20% Riesling

Alcohol Content: 11.5%

Total Acidity: 5.8

Bardcode: 8437003486296

www.bodega-ottobestue.com

consejo regulador de la denominación de origen protegida

S O  N T A N O