

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

A stylized red graphic element consisting of a thick, curved line that starts under the 'M' and ends with three small red dots, resembling a vine or a stylized 'S'.

BESTUÉ

de Otto Bestué

BESTUÉ FINCA SANTA SABINA 2019

CABERNET SAUVIGNON EN EL SOMONTANO

CABERNET SAUVIGNON / SOMONTANO

Cabernet Sauvignon es la variedad tinta más trabajada en la D.O. Somontano. Destaca lo bien que se ha adaptado a nuestra zona su versatilidad y complejidad.

Principalmente se usa para vinos con crianza, siendo la base de la mayoría de vinos crianza o vinos de autor de la denominación gracias a la capacidad de la cabernet de aguantar largas crianzas.

FINCA SANTA SABINA

Finca de 5 Hectáreas situadas en el municipio de Enate (400 metros altitud)

Añada 2019: Año muy caluroso en el Somontano, en el que gracias al regadío pudimos sacar adelante una añada muy concentrada y de rendimientos muy bajos por hectárea. Como resultado de este año 2019 nos encontramos con vinos muy maduros.

ELABORACIÓN

Vendimia la primera semana de Octubre. Recogida a mano en cajas de 20 kilos de madrugada (Buscando la menor temperatura 10°C) Despalillado y maceración en frío durante 6 días a 8°C en depósitos de 15.000kg de INOX.

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 14 meses en barricas nuevas y con un vino (50/50)

LA CATA

Color rojo rubí, con tonos violáceos que nos marcan su potencial de envejecimiento. Capa alta. Intensos aromas complejos; fruta madura (Ciruela, arándanos, frambuesa) y complejos aromas secundarios (Cacaos, tostados, especiados,) propios de la crianza en barrica y botella. El paso por boca es sedoso y aterciopelado, dejándonos un post gusto marcado y largo.

GASTRONOMÍA

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

Variedad: 80% Cabernet Sauvignon / 20% Tempranillo

Grado alcohólico: 14,5%

Acidez total: 5.8

Código de Barras: EAN8437003486043

www.bodega-ottobestue.com

consejo regulador de la denominación de origen protegida

S O M O N T A N O

