

# BESTUÉ

de Otto Bestué



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

(+34) 974 305 157 / [info@bodega-ottobestue.com](mailto:info@bodega-ottobestue.com)

# BESTUÉ

de Otto Bestué

## BESTUÉ MONTE ALICIA 2021

CHARDONNAY / VERSATILIDAD

CHARDONNAY / SOMONTANO

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

### FINCA MONTE ALICIA

Monte Alicia es la montaña donde hay una ladera de 3 hectáreas, 1.5 de ellas están plantadas en dirección este – oeste buscando la sombra de los racimos para mantener la acidez y frescura del vino. Las otras 1,5 hectáreas están plantadas en sentido Norte-Sur consiguiendo mayor exposición solar, de esta forma conseguimos uvas con mayor maduración fenológica.

### ELABORACIÓN

Vendimia se lleva a cabo para mediados/ finales de Agosto. Recogida de madrugada (Buscando la menor temperatura 10°C) Despalillado y maceración en prensa durante 10 horas a 8°C.

En bodega, la Crianza sobre lías durante 6 meses es uno de los procesos clave de este vino. Con este método conseguimos mantener la buena acidez del Chardonnay además de aumentar la intensidad aromática y la complejidad del vino.

### LA CATA

Bestue Monte Alicia es un Chardonnay con cuerpo que representa a la perfección cómo se expresa el Chardonnay en la región del Somontano.

Color amarillo pajizo. Complejo con aromas varietales maduros de plátano, piña, melocotón y notas cítricas sobre un fondo de frutos secos y levaduras debido a la crianza sobre lías. Gran volumen y complejidad en boca. Es grasoso y sabroso con un final suave y untuoso, largo en boca.

Un vino para disfrutar con arroces o pastas, quesos tiernos y semicurados, así como embutidos o carnes blancas

### GASTRONOMÍA

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

*Variedad: 100% Chardonnay*

*Grado alcohólico: 14%*

*Acidez total: 5.8*

*Código de Barras: EAN8437003486227*

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

consejo regulador de la denominación de origen protegida

S O  N T A N O