

BESTUÉ

de Otto Bestué



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

consejo regulador de la denominación de origen protegida
SOMONTANO

BESTUÉ

de Otto Bestué

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

BESTUÉ CHARDONNAY 2021

CHARDONNAY VIBRANTE / FRESCO

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 LA MEZQUITA

Finca de 9 Hectáreas en el monte de Enate, suelos Francos con una capacidad de drenaje muy alta. Esto nos permite gestionar la vigorosidad y la maduración de las uvas mediante la gestión del riego. Para este vino recogemos las uvas sobre 12% / 12.5% buscando vinos frescos y vibrantes.

Añada 2020: En variedades blancas podemos destacar que es un año donde se ha conseguido una madurez fenológica completa (madurez en boca) manteniendo acideces altas y fresca en boca

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 6 horas a 8°C.

Fermentación en depósitos de inoxidable y posterior leve crianza sobre lías durante 1 mes en depósitos de inoxidable.

LA CATA

De color amarillo pajizo con notas verdosas. Aromas frescos de frutas tropicales (Piña, plátano, mango, lima). Fresco y vibrante en boca, marcado por su acidez y su fácil paso por boca. Vino muy polivalente, tanto para barras como para vino mono varietal en carta.

GASTRONOMÍA

Es ideal para vinos por copa en barras, tapas, arroces, picapicas Servir entre 9°-12°C.

Variedad: 100% Chardonnay

Grado alcohólico: 12.5%

Acidez total: 5.8

Código de Barras: EAN 8437003486197

www.bodega-ottobestue.com

consejo regulador de la denominación de origen protegida

S O  N T A N O