

# 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)

consejo regulador de la denominación de origen protegida

SOMONTANO

# BESTUÉ

de Otto Bestué

## BESTUÉ SE SACUDIA LAS ABARCAS 2022

### HISTORIA

Terminando la jornada de trabajo, el calzado de los viñadores siempre acababa cubierto de tierra. Nuestro abuelo Lorenzo solía bromear sobre un pariente, que al abandonar su viñedos "SE SACUDIA LAS ABARCAS" para no perder ni siquiera un gramo del terreno. Para él, cada pedazo de su parcela era oro. Inspirados en esta historia y en nuestra conexión con la tierra, hemos elaborado este vino, reflejo del esfuerzo y el profundo agradecimiento a nuestros queridos antepasados.

### VENDIMIA

El año 2022 estuvo marcado por condiciones climáticas extremas, incluyendo una primavera fría y húmeda seguida de un verano muy caluroso y seco. Realizamos una vendimia controlada que nos permitió hallar una buena concentración de azúcares y compuestos fenólicos, esenciales para la elaboración de vinos de alta calidad.

### ELABORACIÓN

Vendimia nocturna buscando las temperaturas mas frías (10°C). Despalillado y maceración pre fermentativa en frío durante 5 días a 8°C en depósitos de INOX para poder conseguir la mayor parte de fruta posible. 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. Descubado y llenado de barricas para realizar la fermentación maloláctica y posterior crianza durante 12 meses en barricas de roble americano (50% Primer uso, 50% segundo uso)

### LA CATA

Color rojo cereza con ribetes de tonos violáceos que reflejan el carácter de la variedad Syrah. Capa alta. Intensos aromas frutales (grosella, balsámicos) combinados con matices propios de la crianza en barrica (vainillas y cacao). El paso por boca es goloso, de cuerpo medio y tanino aterciopelado, dejándonos un agradable y persistente post-gusto.

### GASTRONOMIA

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

*Variedad: 100% Syrah*

*Grado Alcohólico: 14%*

*Acidez total:*

*Barcode: EAN8437003486302*

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

consejo regulador de la denominación de origen protegida

S O  N T A N O