



BODEGA OTTO BESTUÉ

Viñadores del Somontano desde 1640

consejo regulador de la denominación de origen
SOMONTANO

www.bodega-ottobestue.com

BESTUÉ de Otto Bestué

Chardonnay 2018

CHARDONNAY, SOMONTANO:

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

VENDIMIA 2018

La Vendimia 2018 comenzó el 3 de Septiembre para nosotros con la variedad Chardonnay. En variedades blancas podemos destacar que es un año donde se ha conseguido una madurez fenológica completa (madurez en boca) manteniendo acideces altas y grados no muy elevados (13%). En variedades tintas mantenemos graduaciones de otros años (14%), pero destaca lo bien que se han mantenido las acideces gracias a que no ha habido temperaturas extremas.

ELABORACIÓN:

Maceración en frío durante 8 horas a 10°C. Temperatura de fermentación entre 14°C y 16°C

NOTA DE CATA:

Vino de color amarillo pálido limón con ribete pajizo. Aromas limpios de muy buena intensidad; nos recuerda aromas a manzana, flores blancas y cítricas sobre un lecho de hierba fresca. En boca muestra una entrada y su paso es rápido y untuoso. Aparecen de nuevo los sabores frutales. Muy intenso en su fase gustativa con equilibrio en boca de sus componentes

SUGERENCIAS DE ACOMPAÑAMIENTO:

Es ideal como acompañamiento de arroz, pastas, ensaladas, pollo asado o como aperitivo. Servir entre 8°-9°C.

PREMIOS:

Mejor Chardonnay du Monde - 2016 GOLD medal

89 Puntos, R.Parker - The Wine Advocate, Issue #189, Junio 2010, añada 2009

Racimo de Bronce, Los vinos favoritos de la mujer 2012, añada



Añada: 2018

Denominación de Origen: Somontano

Variedades: 100% Chardonnay

Alcohol: 13,5%

Azúcar residual: 3,5 g/L

Vino: Blanco

Caja: 6 unidades

Cajas por palet: 112 Configuración del palet: 25x4 + 12x1

Código de barras botella: EAN: 8437003486050 | UPC: 850617000876

Código de barras caja: EAN: 18437003486057 | UPC: 10850617000873

Bodega Otto Bestué | C/ Carretera A-138, Km 0,5, Enate, 22312 Huesca (España)

T: (+34) 974 305 157 | eMail: info@bodega-ottobestue.com

www.bodega-ottobestue.com