



BODEGA OTTO BESTUÉ

Viñadores del Somontano desde 1640

consejo regulador de la denominación de origen  
**SOMONTANO**

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



## BESTUÉ de Otto Bestué

### *Chardonnay criado sobre sus lías (INOX), 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, Chardonnays criado sobre lías en inox y fermentados en barrica con cortas y medias crianzas, y

#### VENDIMIA 2018

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 (media de 13`5%). 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. Criado sobre sus lías con batonages frecuentes durante 5 meses en Inoxidable.

#### NOTA DE CATA:

Elegantes aromas de gran intensidad con abundantes notas tropicales a piña y platano, sobre matices cítricos. Perfil aromático fragante y alta intensidad.

En boca es sabroso mostrando buen volumen junto con una agradable sensación grasa que tapiza su paso de boca. Agradables sensaciones tropicales. El final de boca es suave y recordando toda la personalidad de la Chardonnay en el Somontano.

#### SUGERENCIAS DE ACOMPAÑAMIENTO:

Es ideal como acompañamiento de arroces, pastas, ensaladas, pescados y mariscos o como pollo asado o aperitivo. Servir entre 7°C y 10°C



Añada: 2018  
Denominación de Origen: Somontano  
Variedades: 100% Chardonnay  
Alcohol: 14`4%  
Azúcar residual: 2 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](mailto:info@bodega-ottobestue.com)

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