



BODEGA OTTO BESTUÉ

Viñadores del Somontano desde 1640

consejo regulador de la denominación de origen
SOMONTANO

www.bodega-ottobestue.com



BESTUÉ de Otto Bestué

Rosado Garnacha 2018

GARNACHA, SOMONTANO:

La Garnacha es la variedad tinta autóctona mas trabajada en la D.O Somontano. La Garnacha se utiliza especialmente para vinos jóvenes ya que destaca por sus aromas afrutados y sus taninos ligeros. Es la variedad por excelencia para la producción de rosados en España y sur de Francia.

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 y rosados mantenemos graduaciones de otros años (13,5 - 14%), pero destaca lo bien que se han mantenido las acideces gracias a que no ha habido temperaturas extremas.

ELABORACIÓN:

Una vez las uvas alcanzan su punto óptimo de maduración, comienza la vendimia. Gracias a la cercanía en que las fincas se encuentran de la bodega, las uvas no sufren, ya que en unos minutos el remolque ha llegado a la bodega para descargar los racimos completos y sanos en la tolva de recepción. Una vez en la tolva se procede al despallado para separar el raspón del grano y proceder al estrujado. Entonces todo el mosto, junto con el hollejo, pasa a los depósitos de acero inoxidable para proceder a la fermentación durante 8 días a temperatura controlada (29°C) y posteriormente, la maceración, de la que extraerá un intenso color, se prolongará durante otros 20 días. Finalmente el vino envejecerá durante 7 meses en barricas de roble francés y americano, después de lo cual se filtrará y se procederá a su embotellado.

NOTA DE CATA

Color rojo cereza de intensidad media con tonos violáceos en los bordes. Aromas limpios e intensos de frutos rojos maduros, sobre un lecho de aromas especiados característicos de su paso por barricas. Afrutado, maduro, elegante y sutil con un estupendo final en boca.

SUGERENCIAS DE ACOMPAÑAMIENTO:

Ideal con carnes, pasta y quesos. Servir a 14-16°C.

PREMIOS:

88 Puntos, Guía Peñín 2015, añada 2012.

87 Puntos, Guía Peñín 2014, añada 2009.

Medalla de Plata, Mundus Vini 2012, añada 2009.

90 Puntos, R. Parker - The Wine Advocate, Issue #175, Febrero 2008, añada 2005.

87 Puntos, R. Parker - The Wine Advocate, Issue #169, Febrero 2007, añada 2004.

Medalla de Plata, Mundus Vini 2003, añada 2002.

Medalla de Bronce, International Wine Challenge 2003, Londres, Mayo 2003, añada 2002.



Añada: 2014

Denominación de Origen: Somontano

Variedades: Garnacha %

Alcohol: 13,5%

Azúcar residual: 3 g/L

Vino: Rosado

Caja: 6 unidades

Cajas por palet: 112

Configuración del palet: 25x4 + 12x1

Código de barras botella: EAN: 8437003486029 | UPC: 850617000883

Código de barras caja: EAN: 18437003486026 | UPC: 10850617000880

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