



BODEGA OTTO BESTUÉ

Viñadores del Somontano desde 1640

consejo regulador de la denominación de origen

SOMONTANO

www.bodega-ottobestue.com

BESTUÉ de Otto Bestué

Finca Santa Sabina

Historia de la marca

Existe constancia escrita de que la familia Otto Bestué se dedicaba al cultivo de las vides y de los olivos en las fincas de Enate desde el año 1640, lo que la convierte en una familia de viñadores con una larga tradición. Lorenzo Otto Bestué, junto con su padre Lorenzo, han dado un importante paso adelante y han creado una auténtica bodega familiar donde elaborar con mucho mimo y esmero unos vinos que llevan los apellidos de la saga familiar.

Viñedo

Gracias a nuestro legado familiar, en la bodega poseemos actualmente 45 hectáreas de viñedos de la mejor calidad de la Denominación de Origen Somontano, distribuidos en cinco fincas; Mezquita, La Sierra, El Plano, Santa Sabina y Rableros. De nuestras fincas proceden las distintas variedades de uva con las que elaboramos nuestros vinos: Chardonnay, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon y Tempranillo, estas dos últimas utilizadas para elaborar nuestro extraordinario Bestué Finca Santa Sabina.

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 maceración prefermentativa en frío a 10°C durante 6 días. Posteriormente tiene lugar la fermentación alcohólica a una temperatura que en su máximo alcanzó los 30°C. Posteriormente tiene lugar durante 20 días la maceración postfermentativa. Una vez realizada la maloláctica y hecho el cupaje, el vino envejecerá durante 13 meses en barricas de roble francés y americano (con 3 trasiegos), después de lo cual se procederá a su embotellado.

Nota de cata

Color rojo cereza intenso con tonos granates. Aromas concentrados de frutas maduras (cereza, ciruela) con notas especiadas y tostados aportados por la crianza de 13 meses en barricas de roble. Estructurado, camoso y equilibrado con un final muy amplio y envolvente.

Sugerencias de acompañamiento

Ideal con carnes rojas, caza y quesos curados. Servir a 18°C.

PREMIOS:

Medalla de Oro – Añada 2013,

Medalla de Bronce, Dallas Morning News and TEXSOM Wine Competition 2014, añada 2010

91 Puntos, R. Parker – The Wine Advocate, Febrero 2008, añada 2005

90 Puntos, R. Parker – The Wine Advocate, Febrero 2007, añada 2004

Medalla de Plata, Mundus Vini 2007, Alemania

Medalla de Bronce, Decanter 2007



Vintage: 2010

Denominación de Origen: Somontano

Varieties: 80% Cabernet-Sauvignon, 20%

Tempranillo

Alcohol content: 14%

Residual sugar: 1,6 g/L

Wine: Red wine, 14 months in American and French oak barrels (50% new barrel, 50% 2° wines barrel).

Case: 6 units

Cases per Pallet: 112

Pallet configuration: 25x4 + 12x1

Bottle barcode: EAN: 8437003486043 | UPC: 850617000906

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 · www.axialvinos.com