



BODEGA OTTO BESTUÉ

Winemakers of Somontano since 1640

consejo regulador de la denominación de origen
SOMONTANO

www.bodega-ottobestue.com

BESTUÉ de Otto Bestué

Bestué Garnacha Roble



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.

FERMENTACIÓN Y ENVEJECIMIENTO:

BESTUÉ Joven se elabora con uva Garnacha proveniente de viñedos cultivados en el corazón de del Somontano. Las uvas se despalillan, y fermentan durante 8 días a una temperatura máxima de 26 °C. Una vez finalizada la maceración (12-15 días) y la fermentación maloláctica (10-15 días), el vino reposa en barricas de roble americano y francés durante algunos meses antes de ser filtrado y embotellado.

NOTAS DEL TENEDOR:

Color granate con tonos violetas, capa alta. En boca es expresivo y aterciopelado, caracterizado por aromas a frutos rojos maduros y toques tostados por su paso leve por el roble americano. Ideal para acompañar carnes rojas y blancas, asados y embutidos. Postgusto - Medio.

SUGERENCIAS DE SERVICIO:

Es delicioso con carnes y quesos rojos o blancos a la parrilla. Servir a 14-16°C.



Vintage: 2017

Denominación de Origen: Somontano

Varieties: 100% Merlot

Alcohol content: 13,5%

Residual sugar: 1,5 g/L

Wine: Red wine

Case: 6 units

Cases per Pallet: 112

Pallet configuration: 25x4 + 12x1

Bottle barcode: EAN: 8437003486203 | UPC: 850617000975

Case barcode: EAN: 8437003486074/18437003486071 | UPC: 10850617000972

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