

# BESTUÉ

de Otto Bestué



BODEGAS OTTO BESTUÉ / C/ A-138 KM 0,5 ENATE (HUESCA) 223 12

(+34) 974 305 157 / [info@bodega-ottobestue.com](mailto:info@bodega-ottobestue.com)

consejo regulador de la denominación de origen protegida

SOMONTANO

The logo for Somontano, featuring the word 'SOMONTANO' in a bold, black, sans-serif font. Below the 'O' and 'M' is a stylized red graphic element that resembles a vine or a cluster of grapes, with a red line extending from the 'M' down to three red dots.

# BESTUÉ

de Otto Bestué

## BESTUÉ FINCA SANTA SABINA 2021

### CABERNET SAUVIGNON AT SOMONTANO AREA CABERNET SAUVIGNON / SOMONTANO

La Cabernet Sauvignon es la variedad tinta más trabajada en la D.O. Somontano. Destaca lo bien que su versatilidad y complejidad se han adaptado a nuestra zona. Se utiliza principalmente para vinos con crianza, siendo la base de la mayoría de los vinos de crianza o vinos de autor de la denominación gracias a la capacidad de la cabernet para soportar largas crianzas.

#### FINCA SANTA SABINA

Parcela de 5 hectáreas situada en el valle de Enate (400 metros de altitud)

**Añada 2020:** Año muy caluroso en Somontano, en el que gracias al riego pudimos realizar una vendimia muy concentrada con rendimientos por hectárea muy bajos. Como resultado de este año 2020 nos encontramos con vinos muy maduros.

#### ELABORACIÓN

Vendimia la primera semana de octubre. Recogida manual en cajas de 20 kilos al amanecer (Buscando la temperatura más baja 10°C) Despalillado y maceración en frío durante 6 días a 8°C en depósitos de 15.000kg de INOX. Manipulación manual del sombrero mediante 2 remontados diarios, uno a primera hora de la mañana y otro a última hora de la tarde. Fermentaciones lentas y controladas alcanzando los 28°C en sus puntos máximos. Descubado y llenado de barricas para realizar la fermentación maloláctica y posterior crianza durante 15 meses en barricas nuevas y con un vino (50/50)

#### LA CATA

Color rojo rubí, con tonos violáceos que marcan su potencial de envejecimiento. Capa alta. Intensos aromas complejos; fruta madura (ciruela, arándanos, frambuesa) y complejos aromas secundarios (cacao, tostados, especiados,) propios de la crianza en barrica y botella. El paso por boca es sedoso y aterciopelado, dejándonos un marcado y largo post gusto.

#### GASTRONOMIA

Ideal con carnes (brasas, guisos, platos al horno), platos de cuchara (legumbres) y quesos curados.

*Variedad: 100% Cabernet Sauvignon*

*Grado Alcohólico: 14.5%*

*Acidez total: 5.8*

*Barcode: EAN8437003486043*

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

consejo regulador de la denominación de origen protegida

S O M O N T A N O

