

BESTUÉ

de Otto Bestué



BODEGAS OTTO BESTUÉ / C/ A-138 KM 0,5 ENATE (HUESCA) 22312

(+34) 974 305 157 / info@bodega-ottobestue.com

consejo regulador de la denominación de origen protegida

SOMONTANO

BESTUÉ

de Otto Bestué

BESTUE MIELERO / PARA LOS MAS DULCES

GARNACHA BLANCA Y RIESLING / SOMONTANO

La Garnacha Blanca es una variedad local de Aragón, característica por su expresividad y capacidad de aportar cuerpo y elegancia a los vinos. En "Mielero", esta uva se combina con el Riesling, una variedad reconocida por su frescura y elevada acidez. El resultado es un vino fresco, agradable y con un balance ideal entre dulzura y acidez.

FINCA EL MIELERO

“El Mielero”, finca donde las abejas, entre flores y cepas, producían miel. Hoy, hogar de nuestro Riesling, cuya frescura y acidez dan vida a este vino. Detenemos la fermentación de forma controlada para preservar los azúcares naturales de la uva, logrando el equilibrio perfecto entre dulzura y acidez.

ELABORACIÓN

Se realiza una maceración de 9 a 10 horas dentro de la prensa a baja temperatura. Este proceso permite extraer mayor cantidad de aromas, consiguiendo un perfil que resalta por sus notas frutales y florales.

A mitad del proceso fermentativo, el mosto se enfría drásticamente y se realiza un filtrado que detiene la fermentación. Esto conserva los 40 gramos de azúcar residual de forma natural, sin necesidad de añadidos, asegurando un vino de gran riqueza aromática y dulzura natural.

LA CATA

El "Mielero" se presenta como un vino goloso y seductor, destacan los aromas de fruta blanca, como pera madura y macedonia, junto con ligeros matices florales que aportan frescura. Es un vino de gran volumen en boca, con una sensación dulce equilibrada por una acidez vibrante

GASTRONOMÍA

Es ideal para vino por copa así como para aperitivos Servir entre 6°-8°C

Variedad: 70% Garnacha blanca, 20 % Riesling y 10% Gewurztraminer

Grado alcohólico: 10.5%

Acidez total: 7.34

Código de Barras: EAN8437003486319

www.bodega-ottobestue.com

consejo regulador de la denominación de origen protegida

S O  N T A N O