

# BESTUÉ

de Otto Bestué



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

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

consejo regulador de la denominación de origen protegida

S O  N T A N O