

ASZÚ 6 PUTTONYOS

DESCRIPCIÓN

El mito de los Tokaj no ha hecho más que crecer en sus más de cuatrocientos años de historia; pero no sería hasta el año 1630 cuando se habló, por primera vez, de la grandeza del viñedo de Oremus; a día de hoy es el de mayor reconocimiento universal.

La zona de Tokaj, se ubica en una cadena montañosa que ocupa la parte noreste de Hungría. Bodegas Oremus se encuentra en su centro geográfico.

La elaboración del vino Aszú (vino de lágrima) es un proceso minucioso que solamente es posible en buenas añadas y condiciones muy especiales que favorezcan el desarrollo de la "Botrytis Cinérea" (podredumbre noble).

Aún se basa en las medidas de hace cientos de años, añadiendo al mosto base, 6 cestas (puttonyos) de 25 kgs. cada una de uvas Aszú vendimiadas una a una y cubiertas de Botrytis.

Las uvas son maceradas durante dos días hasta que aumentan de tamaño, para después ser prensadas levemente. La fermentación se realiza en barricas nuevas de roble húngaro. Es un proceso lento que puede durar hasta dos meses.

La fase de crianza se completa durante dos o tres años en barricas de 136 y 220 litros, y finaliza con un año más en botella.

2007

DATOS

Grado alcohólico - **10%**

Azúcar - **213 g/l**

Acidez - **9,1 g/l**

Variedad - **Furmint, Hárslevelü, Zéta y Sárgamuskotály**

Edad media del viñedo - **13 años**

Superficie del viñedo - **91 ha**

Marco de plantación - **5.660 plantas/ha**

Altitud - **200 m**

Rendimiento - **146 kg/ha**

Vendimia - **100% manual, en dos o tres turnos desde finales de septiembre hasta principios de noviembre**

CICLO DE VIÑA 2007

Temprana floración debido a un invierno y primavera templados. Verano con mucho calor y seco. El otoño trajo días lluviosos y temperaturas más frescas, lo que propició un ambiente idóneo para que la Botrytis actuara en las uvas maduras.

La producción está en la media y la calidad es extraordinaria.

Afrutado intenso y elegante, con textura sedosa propia de los vinos Aszú 2007.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Este vino está apto para beber actualmente pero tiene un potencial de guarda de 40 años si se conserva en óptimas condiciones: 12-14 °C y a una humedad relativa del 60%.

Se aconseja consumir a 10 °C.

PRODUCCIÓN

4.980 botellas 50 cl.



TOKAJ-OREMUS