

CHÂTEAU DERESZLA TOKAJI 3 PUTTONYOS 2005 (50 cl)  
CHÂTEAU DERESZLA TOKAJI 5 PUTTONYOS 2003 (50 cl)



Las primeras referencias de producción de vino Tokaji en Hungría se remontan al año 1241. Château Dereszla es propiedad de la familia Aulan (Château Sansonnet en Burdeos, Alta Vista en Argentina,...) desde 1999 y disponen de 35 hectáreas plantadas con las variedades tradicionales. La particularidad de los vinos de Tokaji recae en que las bayas están afectadas por un hongo (*Botrytis cinerea*) o podredumbre noble, que concentra el azúcar manteniendo una elevada acidez.

Los puttonyos corresponden a la cantidad que cabe en cada cesta de recolección, unos 25 kg de uva botrizada (atacada por la *Botrytis cinerea*) o *aszú*, añadida por cantidad de mosto o vino.

**A.O.C.:** TOKAJI.

**VARIEDADES:** furmint, hárslevelű, zéta (bouvier) y sarga muskotali.

**ELABORACIÓN:** Premaceración durante 24 horas. Fermentación parcial y maceración sobre lías durante 12-14 horas. Fermentación durante 3 semanas en depósitos de acero inoxidable de 23.000 L. No se realiza fermentación maloláctica. Crianza tradicional en barricas de roble húngaro y francés de 225 L, nuevas y de un año, de tostado ligero y medio, durante 2 años. El vino no se estabiliza. Se filtra, se clarifica y pasa a la botella para permanecer durante 1 año, en el interior de la bodega, antes de salir al mercado.