

# OREMUS

## TOKAJI ASZÚ

### 3 PUTTONYOS

### 2010



TOKAJ-OREMUS

#### DESCRIPCIÓN

Tokaj, “vino del rey y rey de los vinos” así lo describió Luis XVI al probarlo. 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, el de mayor reconocimiento universal.

La zona del Tokaj, Tokaj-Hegyalja, se ubica en una cadena montañosa que ocupa la parte noreste de Hungría. La localidad de Tolcsva y Bodegas Oremus están situadas en el centro geográfico de dicha región, compuesto por suelos arcillosos sobre andesita erosionada y toba riolítica.

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

La elaboración viene haciéndose igual desde hace cientos de años, añadiendo a una barrica “Gönc” de 136 litros de mosto, 3 cestos “puttonyos” de 25 kgs de uvas nobles Aszú.

Maceramos las uvas nobles Aszú con el mosto hasta hincharlas, seguido de un ligero prensado. La fermentación es un proceso lento de hasta 60 días en barricas nuevas de roble húngaro. Añadimos Eszencia, y con ello simbólicamente le devolvemos su alma. La crianza de los vinos Aszú se realiza en barricas de madera “Gönc” y barricas “Szerednye” de 220 litros, de 2 a 3 años.

Aszú 3 Puttonyos es un vino elegante y fresco, que posee una acidez que le hace ser un vino vibrante y a la vez aterciopelado.

#### DATOS

Grado alcohólico	12 %
Variedad	Furmint, Hárslevelű, Zéta y Sárga Muskotály
Azúcar	111 g/l
Acidez	9,3 g/l
Edad media del viñedo	15 años
Superficie del viñedo	98 ha
Marco de plantación	5.660 plantas/ha
Altitud	200 m
Rendimiento de grano	161 kg/ha
Vendimia	100% Manual. Las uvas Aszú son seleccionadas una a una en el viñedo en dos o tres turnos desde mediados de septiembre hasta principios de noviembre

#### CICLO DE LA VIÑA 2010

Sin duda este año ha sido el de mayor desafío para los viticultores de Tokaj en la última década. Las lluvias tardías en primavera y tempranas en verano inundaron la zona de Oremus en dos ocasiones. Las abundantes precipitaciones durante el verano y algo de granizo en agosto afectaron a varias parcelas, lo cual produjo una pérdida considerable de la cosecha.

Finalmente, la lluvia paró durante la vendimia y la Botrytis se desarrolló en las uvas restantes.

Debido a las temperaturas frescas en su período de crecimiento, las uvas alcanzaron un grado extraordinario de acidez para tener el equilibrio clásico de “Tokaj”. Una extraordinaria acidez y frescos aromas cítricos caracterizan esta cosecha.

#### CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Estos vinos están aptos para beber hoy aunque tienen un potencial de guarda de unos 20 años si se conservan en óptimas condiciones (12-14 °C) a 40% de humedad relativa, sin oscilaciones de temperatura.

Se aconseja consumirlos a 8-10 °C.

#### PRODUCCIÓN

24.900 botellas de 500 ml.

