

# ASZÚ 3 PUTTONYOS 2011

## FICHA DE CATA

### 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, 3 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.

**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      | 11,5 %   |
| Azúcar                | 108 g/l  |
| Acidez                | 8,2 g/l  |
| Variedad              | Furmint, Hárslevelü, Zéta y Sárgamuskotály   |
| Edad media del viñedo | 16 años  |
| Superficie del viñedo | 98 ha  |
| Marco de plantación   | 5.660 plantas/ha   |
| Altitud               | 200 m  |
| Rendimiento           | 161 kg /ha   |
| Vendimia              | 100% manual, en dos o tres turnos desde mediados de septiembre hasta principios de noviembre |

### CICLO DE VIÑA 2011

Después de un invierno mas frío y seco de lo normal, la primavera fue similar a la media de otros años. El verano fue templado y seco dando como resultado una brotación temprana en la viña. El calor y la ausencia de lluvias continuó en septiembre y octubre por lo que no se creó el clima perfecto para el desarrollo de la botrytis en las bayas. Las vendimias duraron casi 3 meses y las cantidades recogidas para los vinos Aszú han sido de las más bajas de la década.

Como es habitual en las vendimias secas y templadas, Aszu 3 puttonyos 2011 muestra la intensidad de la fruta y perfecta acidez equilibrada.

### 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) a 60% de humedad relativa, sin oscilaciones de temperatura.

Se aconseja consumir a 10-12 °C.

### PRODUCCIÓN

29.980 botellas 50 cl.

