

ASZÚ 3 PUTTONYOS 2016

DESCRIPCIÓN

La leyenda de Tokaj ha crecido en sus cuatrocientos años de historia; pero no fue hasta 1630, cuando se habló por primera vez de la grandeza de la viña de Oremus. Hoy en día, es la de mayor reconocimiento universal.

La elaboración del vino Aszú (vino de lágrima) es un proceso minucioso sólo posible en añadas excepcionales y en condiciones particulares que favorecen el desarrollo de la "Botrytis cinerea" (podredumbre noble). Desde hace cientos de años se elabora de la misma manera, añadiendo a un barril "Gönc" (136 litros) de mosto, 3 cestas (puttonyos) con 25 kg de bayas nobles de Aszú. Las bayas de Aszú se maceran hasta aumentar de tamaño y luego reciben un ligero prensado. La fermentación se realiza en barricas nuevas de roble húngaro; un proceso lento que puede tardar hasta cuatro semanas. La crianza se completa en barricas de 136 y 200 litros durante 2 años y se embotella durante un año.

Aszú 3 Puttonyos es un vino elegante y fresco, con una acidez que lo convierte en un vino vibrante y a la vez aterciopelado.

DATOS

Grado alcohólico - **12 %**

Azúcar - **136 g/l**

Acidez - **9,4 g/l**

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

Edad media del viñedo - **21 años**

Superficie del viñedo - **98 ha**

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

Altitud - **200 m**

Rendimiento - **200-500 kg/ha (1,4 – 3,5 HI/ha)**

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

CICLO DE VIÑA 2016

El invierno fue largo y frío seguido de lluvias frescas en el mes de febrero, mientras que una primavera seca y cálida provocó una temprana brotación del viñedo de Furmint que inició el 8 de abril. La floración se produjo los primeros días de junio y una estación seca fue ideal para el cuajado. Las temperaturas fueron moderadas en verano, acompañadas de lluvias esporádicas durante los meses de verano. Una maduración rápida y temprana favoreció al vino, aportándole ricos aromas y una acidez equilibrada. Abundantes precipitaciones a principios de septiembre contribuyeron a la alta calidad de las uvas Aszú.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Este vino está apto para beber ahora, pero tiene un potencial de guarda de aproximadamente 40 años si se conserva en óptimas condiciones: 12-14 °C / 54-57 °F y a una humedad relativa del 60 %.

Se aconseja consumir a 8 °C / 46 °F.

PRODUCCIÓN

34.692 botellas de 50 cl.



TOKAJ-OREMUS