

ASZÚ 3 PUTTONYOS 2017

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 "Gönci" (136 litros) de mosto, 3 cestas (puttonyos) con 25 kg de bayas nobles de Aszú. Las bayas de Aszú se maceran por horas 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 220 y 350 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 aterciopelado.

Un color amarillo muy vivo caracteriza esta añada 2017 con fragancias florales y notas cítricas en boca.

DATOS

Grado alcohólico - **12 %**

Azúcar - **125 g/l**

Acidez - **8,2 g/l**

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

Edad media del viñedo - **20 años**

Superficie del viñedo - **98 ha**

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

Altitud - **200 m**

Rendimiento - **200-500 kg/ha (3-5 hl/ha)**

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

CICLO DE VIÑA 2017

El invierno fue frío en enero con temperaturas más baja de lo normal, viéndose protegidos el viñedo por la nieve invernal. La primavera se desarrolló con buena temperatura, seca y normal para la época del año, lo cual trajo una brotación temprano con ausencia de precipitación.

Temperatura habitual en verano, precipitación promedio en buena dispersión y desarrollo temprano del viñedo. El otoño fue excelente, maduración perfecta, clima favorable para la cosecha y buenas condiciones para la infección por podredumbre noble, noches frías con días soleados y sin lluvias importantes.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Este vino está apto para beber ahora, pero tiene un potencial de guarda de aproximadamente 15 años si se conserva en óptimas condiciones: 12-14 °C / 54-57 °C y a una humedad relativa del 60 %.

Se aconseja consumir a 8 °C / 46 °F.

PRODUCCIÓN

49.750 botellas 50 cl.



TOKAJ-OREMUS