

ASZÚ 3 PUTTONYOS 2018

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.

El fenómeno de sobremaduración caracteriza esta añada 2018 con fragancias florales y frutales. El aporte del hongo "Botrytis" es mucho menor que lo habitual en Tokaj.

DATOS

Grado alcohólico - **11,5 %**

Azúcar - **140 g/l**

Acidez - **7,7 g/l**

Variedad - **Furmint, Zéta y Sárgamuskotály**

Edad media del viñedo - **20 años**

Superficie del viñedo - **100 ha**

Superficie del viñedo vendimiado por vino dulce - **60 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 rondas desde finales de septiembre hasta principios de noviembre**

CICLO DE LA VIÑA 2018

Invierno: el invierno fue suave, la precipitación fue más bien lluvia que nieve, hubo frío solo en febrero y principios de marzo.

Primavera: la primavera fue corta, el clima cálido comenzó a los principios de abril que resultó en una floración muy temprana.

Verano: la añada fue más seco y caluroso que nunca antes durante todo el ciclo vegetativo de la vid. La floración y la maduración temprana nos dio una cosecha muy temprana.

Otoño: por la sequía prolongada nacieron uvas muy ricas y sobremaduradas que favorecieron la producción de vendimia tardía. La podredumbre noble apareció solamente a la proximidad del río Bodrog.

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 y a una humedad relativa del 60 %.

Se aconseja consumir a 9 °C.

PRODUCCIÓN

24.606 botellas 50 cl.



TOKAJ-OREMUS