

OREMUS

TOKAJI ASZÚ

5 PUTTONYOS

2007



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 es 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.

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).

Aún se basa en las medidas antiguas de hace cientos de años, añadiendo al mosto base de una barrica de 136 litros (“Gönci”), 5 cestas (puttonyos) de 25 kgs cada una de uvas Aszú cubiertas de Botrytis y vendimiadas una a una.

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 5 Puttonyos es rotundo, excitante, con aromas a madurez y elegancia. Es un vino desbordante, sorprendente y difícilmente equiparable.

DATOS

Grado alcohólico	12,5 %
Variedad	Furmint, Hárslevelü, Zéta y Sárgamuskotály
Azúcar	168 g/l
Acidez	11,3 g/l
Edad media del viñedo	13 años
Superficie del viñedo	93 ha
Marco de plantación	5.660 plantas/ha
Altitud	200 m
Rendimiento de grano	146 kg/ha
Vendimia	Recogida de los granos Aszú manualmente y uno por uno en varios pases de selección

CICLO DE LA VIÑA 2007

Temprana floración debido a un invierno y primavera templados. Verano con mucho calor y seco. El otoño trajo días lluviosos y temperaturas más frescas, lo que propició un ambiente idóneo para que la Botrytis actuara en las uvas maduras.

La producción está en la media y la calidad es extraordinaria.

Afrutado intenso y elegante, con textura sedosa propia de los vinos Aszú 2007.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Estos vinos están aptos para beber actualmente pero tienen un potencial de guarda de unos 40 años si se conserva en óptimas condiciones (12-14 °C) a 60% de humedad relativa, sin oscilaciones de temperatura.

Se aconseja consumirlos a 10-12 °C.

PRODUCCIÓN

19.900 botellas de 500 ml.

