

# ASZÚ 5 PUTTONYOS 2008

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

### DATOS

Grado alcohólico	12 %
Azúcar	139 g/l
Acidez	9,5 g/l
Variedad	Furmint, Hárslevelü, Zéta y Sárgamuskotály
Edad media del viñedo	13 años
Superficie del viñedo	93 ha
Marco de plantación	5.660 plantas/ha
Altitud	200 m
Rendimiento	146 kg /ha
Vendimia	Recogida manual de los granos Aszú uno por uno en varios pases de selección

### CICLO DE VIÑA 2008

Invierno seco y relativamente cálido. Las abundantes precipitaciones dieron lugar a una brotación temprana. El calor y las lluvias en verano e inicio del mes de septiembre ayudaron a una excelente maduración de las uvas.

La vendimia de uvas botritizadas fue de altísima calidad.

### 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

24.000 botellas 50 cl.

