

# ASZÚ 5 PUTTONYOS

## 2010

### 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.

**Aromas cítricos, de melocotón y de albaricoque caracterizan la nariz de este Azú 5 puttonyos 2010; rico e intenso paladar con un final largo de azahar y especias.**

### DATOS

Grado alcohólico - **11,5%**

Azúcar - **148 g/l**

Acidez - **9,8 g/l**

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

Edad media del viñedo - **15 años**

Superficie del viñedo - **91 ha**

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

Altitud - **200 m**

Rendimiento - **161 kg/ha**

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

### CICLO DE VIÑA 2010

Sin duda este año ha sido el de mayor desafío para los viticultores de Tokaj en la última década. Las lluvias tardías en primavera y tempranas en verano inundaron la zona de Oremus en dos ocasiones. Las abundantes precipitaciones durante el verano y algo de granizo en agosto afectaron a varias parcelas, lo cual produjo una pérdida considerable de la cosecha.

Finalmente, la lluvia paró durante la vendimia y la botrytis se desarrolló en las uvas restantes.

Debido a las temperaturas frescas en su período de crecimiento, las uvas alcanzaron un grado extraordinario de acidez para tener el equilibrio clásico de "Tokaj".

### 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 y a una humedad relativa del 60%.

Se aconseja consumir a 10 °C.

### PRODUCCIÓN

19.000 botellas 50 cl.



TOKAJ-OREMUS