

# ASZÚ 5 PUTTONYOS

## DESCRIPCIÓN

El mito de 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 cinerea" (podredumbre noble).

**Aromas a miel y fruta seca (ciruela y albaricoque) que continúan con caramelo y una extraordinaria cremosidad en boca. Armonía inigualable entre acidez y azúcar. Todavía joven!!**

## DATOS

Grado alcohólico - 12 %

Azúcar - 129 g/l

Acidez - 8,4 g/l

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

Edad media del viñedo - 25 años

Superficie del viñedo - 91 ha

Marco de plantación - 5.600 plantas/ha

Altitud - 200 m

Rendimiento - 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 1972

La cosecha de 1972 es considerada por muchos como una de las mejores añadas de Aszú del siglo XX. Las condiciones meteorológicas ideales para el desarrollo de la Botrytis se dieron en su mayoría a lo largo de este año, por lo que la vendimia, gracias a un octubre cálido, seco, soleado y con noches frescas, dio lugar a una extraordinaria cosecha, que no se ha vuelto a repetir hasta el siglo siguiente, en la vendimia del año 2000.

## 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 / 54-57 °F y a una humedad relativa del 60 %.

Se aconseja consumir a 10 °C / 50 °F.

## PRODUCCIÓN

8.000 botellas 50 cl.

# 1972



TOKAJ-OREMUS