

ASZÚ 5 PUTTONYOS 1999

DESCRIPCIÓN

El tipo de vino Aszú viene determinado por su número de Puttonyos (cestos). Cada puttonyo tiene una capacidad de 25 kg de uva Aszú (botritizada). Sobre 136 l. de mosto base de Furmint se agregan de 3 a 6 puttonyos, obteniendo así el vino Aszú. Cuantos más puttonyos se hayan utilizado más dulce será el vino.

Fermentación

Maceración en frío de uvas Aszú (uva botritizada) y mosto Furmint durante unas 18 horas. Fermentación controlada en barricas nuevas de roble húngaro durante 60 días.

Crianza

En barricas nuevas de roble durante dos años. Posteriormente un año en la botella.

DATOS

Grado alcohólico - **11,5 %**

Azúcar - **155 g/l**

Acidez - **10 g/l**

Variedad - **Furmint, Hárslevelü y Muscat de Lunel**

Altitud - **200 m**

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

CICLO DE VIÑA 1999

Invierno: largo y frío.

Primavera: normal, llegó a su tiempo.

Verano: temperatura normal, pero con más lluvias.

Vendimia: largo, más caluroso que lo normal, excelente vendimia, clima excepcional para la Botrytis cinerea. Gran cantidad de granos Aszú, alto contenido de azúcar de los granos normales.

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 8 °C / 46 °F.

PRODUCCIÓN

93.450 botellas 50 cl.



TOKAJ-OREMUS