

ASZÚ 5 PUTTONYOS 2016

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). Aún se basa en las medidas de hace cientos de años, añadiendo al mosto base, 5 cestas (puttonyos) con 25 kg de bayas nobles de Aszú vendimiadas una a una y cubiertas de Botrytis.

Las uvas son maceradas durante 12-24 horas 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 un mes.

La fase de crianza se completa durante 2 o 3 años en barricas de 136 y 220 litros, y finaliza con 2 o 3 años más en botella.

Aszú 5 Puttonyos es un vino donde el objetivo es representar el mejor equilibrio entre acidez y azúcar que la añada puede darnos. En este sentido, es un perfecto vino de guarda para degustar en catas verticales. El color ámbar hace referencia a la fuerte infección por podredumbre noble de esta cosecha del 2016. Las fragancias a miel y afrutados son encantadoras y la acidez en boca indica un potencial de envejecimiento extremo.

DATOS

Grado alcohólico - **11,5 %**

Azúcar - **160 g/l**

Acidez - **10,2 g/l**

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

Edad media del viñedo - **19 años**

Superficie del viñedo - **98 ha**

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

Altitud - **200 m**

Rendimiento - **200-500 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 2016

El invierno fue frío y largo con poca nieve y lluvias frías en febrero. La primavera fue seca con temperaturas suaves produciendo una temprana brotación y floración de la vid. Los primeros brotes empezaron a verse en las viñas Furmint muy pronto en el ciclo, el 8 de abril, mientras que la floración se situó al inicio de junio y el tiempo seco resultó ser ideal para el cuajado.

El verano transcurrió sin extremos; precipitaciones esporádicas durante toda la estación. Una rápida y temprana maduración en otoño aporta ricos sabores y una acidez equilibrada. A principios de septiembre una importante influencia de precipitaciones ayudó en la gran calidad del grano Aszú.

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

24.714 botellas 50 cl.



TOKAJ-OREMUS