

OREMUS

TOKAJI ASZÚ

6 PUTTONYOS

2005



TOKAJ-OREMUS

DESCRIPCIÓN

Tokaj, "vino del rey y rey de los vinos" así lo describió Luis XVI al probarlo. 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, el de mayor reconocimiento universal.

La zona del Tokaj, Tokaj-Hegyalja, se ubica en una cadena montañosa que ocupa la parte noreste de Hungría. La localidad de Tolcsva y Bodegas Oremus están situadas en el centro geográfico de dicha región.

La elaboración del vino Aszú (vino de lágrima) es un proceso minucioso que solamente es posible en buenas añadas que favorezcan el desarrollo de la "Botrytis Cinérea" (podredumbre noble).

La elaboración viene haciéndose igual desde hace cientos de años, añadiendo al mosto que cabe en una barrica "de Gönc" (136 litros) 6 cuévanos de 25kg (en húngaro: "puttony") de granos nobles Aszú. Maceramos las bayas nobles Aszú con el mosto y luego esperamos un día o dos para que los granos se hinchen y se pasen al prensado. La fermentación es un proceso lento que a veces puede durar hasta dos meses. Entonces le añadimos un poco de Eszencia, que hemos recogido gota a gota de las bayas Aszú.

Con ello, simbólicamente le devolvemos su alma, corporeizada en la Eszencia. La crianza de los vinos Aszú se realiza en barricas pequeñas de madera de 136 litros (llamadas "de Gönc") y de 220 litros ("de Szerednye") durante 2 - 3 años.

Aszú 6 Puttonyos es un vino intenso, apasionante, vehemente, con aromas a experiencia. Es el vino del rey y el rey de los vinos.

DATOS

Grado alcohólico	10,5 %
Variedad	Furmint y Hárslevelű
Azúcar	178 g/l
Acidez	11,8 g/l
Edad media del viñedo	12 años
Superficie del viñedo	82 ha
Marco de plantación	5.660 plantas/ha
Altitud	200 m
Rendimiento de grano	172kg/ha
Vendimia	Manual. La selección de los granos Aszú se realiza de uno en uno en el viñedo

CICLO DE LA VIÑA 2005

Después de un invierno inusualmente frío y nevado, la brotación se produjo en su fecha normal. Las temperaturas de verano fueron bastante frescas con fuertes lluvias. El período de otoño fue seco y largo, lo que ayudó a que las uvas maduraran perfectamente. La Botrytis se estableció a finales de octubre gracias a la abundante niebla. Fue un año muy bueno.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Estos vinos están aptos para beber actualmente pero tienen un potencial de guarda de unos 60 años si se conserva en óptimas condiciones (12-14 °C) a 40% de humedad relativa, sin oscilaciones de temperatura.

Se aconseja consumirlos a 8-10 °C.

PRODUCCIÓN

10.300 botellas de 500 ml.

