

# ESZENCIA

## DESCRIPCIÓN

Cuando lo probó, Luis XIV proclamó a Tokaj "el vino del rey y el rey de los vinos". La leyenda de Tokaj ha crecido y crecido en sus cuatrocientos años de historia; pero no fue hasta 1630 que se habló por primera vez de la grandeza viñedo de Oremus. Hoy es el que recibe mayor reconocimiento universal.

Producto del terruño de Oremus, el néctar de Oremus destaca entre todos los vinos de Aszú. Es una bebida increíblemente rica, incomparable en el mundo. Tiene una baja graduación alcohólica (2 % a 3 %), dado que no todo el azúcar concentrado en ella llega a la fermentarse, y no es inusual encontrar 500 gramos o más de azúcar residual por litro. Las bayas de Aszú se vendimian individualmente. No debemos olvidar que cada vendimiador recogerá entre 5 y 10 kg de uva al día. Las bayas reposan durante 15 a 20 días y la ligera presión que ejerce el peso de las propias uvas provoca la extracción del jugo que contienen. A continuación, el mosto se traslada a recipientes de vidrio de 50 litros y se deja fermentar muy lentamente. Pasado un año se traspasa a barricas Átalag de 68 litros, donde continuará su afinación. Finalmente, envejece en botella en un viaje que puede resultar incluso en décadas.

**Eszencia es el néctar de Tokaj y el alma de los vinos de Oremus. Pura concentración e intensidad.**

## DATOS

Grado alcohólico - **2,5 %**

Azúcar - **530 g/l**

Acidez - **14,3 g/l**

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

Edad media del viñedo - **15 años**

Superficie del viñedo - **98 ha**

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

Altitud - **200 m**

Rendimiento - **12 botellas/ha**

Vendimia - **Recogida 100 % manual grano a grano en varios rondas de selección**

## CICLO DE VIÑA 2010

Sin duda, este año ha sido el más desafiante para los enólogos de Tokaj en la última década. Varias parcelas se vieron afectadas por las lluvias tardías de primavera y las precipitaciones tempranas de verano que inundaron en dos ocasiones el pueblo de Tolcsva y junto con algunas tormentas de granizo en agosto, sufrimos una pérdida considerable de la cosecha. La lluvia finalmente se detuvo a principios de septiembre y se desarrolló Botrytis en las uvas restantes. Debido a las bajas temperaturas durante el período de crecimiento, las uvas alcanzaron un extraordinario grado de acidez que condujo al equilibrio clásico de Tokaj.

## CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Este vino está apto para beber actualmente, pero tiene un potencial de guarda de 50 años si se conserva en óptimas condiciones: 12-14 °C y a una humedad relativa del 40 %.

Se aconseja consumir a 8 °C.

## PRODUCCIÓN

800 botellas de 375 ml.

# 2010



TOKAJ-OREMUS