

ESZENCIA 2013

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 5 a 10 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 o amfora de 50 litros y se deja fermentar muy lentamente. Pasado un año se traspa 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 - **3,5 %**

Azúcar - **508 g/l**

Acidez - **14,5 g/l**

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

Edad media del viñedo - **17 años**

Superficie del viñedo - **98 ha**

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

Altitud - **200 m**

Rendimiento - **22 botellas/ha**

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

CICLO DE LA VIÑA 2013

Invierno: el invierno fue suave con precipitación abundante.

Primavera: la primavera fue muy lluviosa con la brotación en su tiempo habitual siguiendo con un crecimiento rápido. Tiempo frío y lluvioso en finales de mayo resultó retraso en la floración.

Verano: el junio fue muy lluvioso con tormentas y granizo. El julio y el agosto fueron secos y calurosos con el envero en su tiempo habitual.

Otoño: la precipitación suficiente en septiembre y el tiempo suave y soleado en octubre favorecieron la podredumbre noble. La cantidad de granos aszú fue excepcional.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Este vino está apto para beber ahora, pero tiene un potencial de guarda de aproximadamente 50 años si se conserva en óptimas condiciones: 12-14 °C y a una humedad relativa del 60 %.

Se aconseja consumir a 8 °C.

PRODUCCIÓN

1.300 botellas de 375 ml.



TOKAJ-OREMUS