



LATE HARVEST 2014

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, con suelos de arcilla sobre andesita erosionada y Toba de Riolita.

Durante la vendimia se seleccionan racimos que contienen al menos un 50% de uva botrytizada y de uva sobremadura. Late Harvest Vendimia Tardía se elabora a partir de un coupage de distintas variedades que hacen de él un vino muy equilibrado.

La fermentación se realiza en barricas nuevas de roble húngaro (136 litros "Gonc" y 220 litros "Szerednye") por lo general durante 30 días, y se para naturalmente en torno al 12 % de alcohol. El vino reposa otro medio año en pequeñas barricas de madera y luego se refina durante 15 meses en botella.

Late Harvest Vendimia Tardía es un vino armonioso, fresco y sedoso. Es muy versátil, aportando una gama distinta de posibilidades en cada trago.

DATOS

Grado alcohólico	12 %
Variedad	Furmint, Hárslevelű, Zéta y Sárga Muskotály
Azúcar	110 g/l
Acidez	8,2 g/l
Edad media del viñedo	15 años
Superficie del viñedo	82 ha
Marco de plantación	5.660 plantas/ha
Altitud	200 m
Rendimiento	1.200 kg/ha
Vendimia	100% manual, en dos o tres turnos desde finales de septiembre hasta principios de noviembre

CICLO DE LA VIÑA 2014

El invierno fue inusualmente templado, extremadamente seco en diciembre; abundante precipitación en enero y febrero. Por otro lado, la primavera fue más cálida y lluviosa de lo normal. La brotación se inicia en los primeros días de abril, dos semanas antes de lo habitual. Adecuada maduración, gracias a un verano y otoño cálido y lluvioso. Una vendimia selectiva y laboriosa debido a la aparición temprana de la Botrytis.

Esta cosecha favorece un estilo fresco y afrutado en los vinos blancos, buena acidez y equilibrio en los vinos dulces aunque con una menor producción.

Los vinos dulces de esta cosecha muestran un afrutado extremo en nariz (grosella silvestre, melón, mango) y una textura suave aterciopelada en boca.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Estos vinos están aptos para beber hoy, aunque tienen un potencial de guarda de unos 10 años si se conservan en óptimas condiciones (12-14 °C) a 40% de humedad relativa, sin oscilaciones de temperatura.

Se aconseja consumirlos a 8°C.

PRODUCCIÓN

24.500 botellas de 500 ml.

