

LATE HARVEST- VENDIMIA TARDÍA 2016

FICHA DE CATA

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.

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 "Szerechnye") durante 30 días, y se para naturalmente en torno al 12 % de alcohol. El vino reposa otro medio año en pequeñas barricas de madera se redondea 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 %
Azúcar	120 g/l
Acidez	9 g/l
Variedad	Furmint, Hárslevelü, Zéta y Sárgamuskotály
Edad media del viñedo	16 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 VIÑA 2016

Después de un invierno largo y frío, de poca nieve y lluvias frías en el mes de febrero, le sigue una primavera suave y seca. Tanto la brotación como la floración de las uvas Furmint fueron tempranas. La brotación se inicia el 8 de abril y la floración a principios de junio, acompañado de un tiempo seco, ideal para el cuajado. Temperaturas sin extremos, precipitaciones equilibradas en verano y una maduración temprana y rápida, aportan sabores ricos y acidez equilibrada.

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) a 60% de humedad relativa, sin oscilaciones de temperatura.

Se aconseja consumir a 10-12 °C.

PRODUCCIÓN

25.000 botellas 50 cl.

