

LATE HARVEST

2018

DESCRIPCIÓN

El mito de 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 de Tokaj, se ubica en una cadena montañosa que ocupa la parte noreste de Hungría. Bodegas Oremus está situada 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 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") 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 se redondea durante 10 meses en botella.

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

DATOS

Grado alcohólico - **11,5 %**

Azúcar - **111 g/l**

Acidez - **6 g/l**

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

Edad media del viñedo - **18 años**

Superficie del viñedo - **91 ha**

Marco de plantación - **5.600 plantas/ha**

Altitud - **200 m**

Rendimiento - **800 kg/ha**

Vendimia - **100% manual, en dos o tres turnos desde finales de septiembre hasta principios de noviembre**

CICLO DE VIÑA 2018

Después de un largo invierno, los meses de abril y mayo de 2018 fueron los mas cálidos registrados hasta el momento.

El verano continuó con esa tónica de calor superior a la media sin llegar a temperaturas extremas.

En estas condiciones, la uva estaba ligeramente sobremadurada a finales de septiembre, con una alta concentración de azúcar y una elegante frutuosidad. La Botrytis pudo comenzar su efecto beneficioso en aquellas parcelas donde las condiciones microclimáticas eran ideales para la podredumbre noble.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Este vino está apto para beber actualmente pero tiene un potencial de guarda de 10 años si se conserva en óptimas condiciones: 12-14 °C y a una humedad relativa del 60%.

Se aconseja consumir a 10 °C.

PRODUCCIÓN

34.830 botellas 50 cl.



TOKAJ-OREMUS