

# LATE HARVEST

## DESCRIPCIÓN

La leyenda de Tokaj ha crecido y crecido en sus cuatrocientos años de historia; pero no fue hasta 1630, cuando se habló por primera vez de la grandeza de la viña de Oremus. Hoy en día, es la de mayor reconocimiento universal.

Durante la vendimia, varias pasadas al viñedo son realizadas, pero solo aquellos racimos que contienen al menos un 50 % de bayas botritizadas son seleccionados. Después del despalillado, las bayas se maceran durante 4-12 horas y luego son prensadas, dando protagonismo a la podredumbre noble. Late Harvest es un interesante coupage de diferentes variedades de uva que produce un vino muy equilibrado. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable durante 20-30 días. A continuación, el vino envejece en barricas de roble húngaro ("Gönc" de 136 litros y "Szerednye" de 220 litros) durante tres meses y se refina en botella durante un período de crianza de 10 meses.

**Late Harvest es un vino armonioso, fresco y sedoso. Es versátil cuando se bebe, proporcionando un nuevo abanico de posibilidades en cada sorbo.**

## DATOS

Grado alcohólico - **12 %**  
 Azúcar - **106 g/l**  
 Acidez - **6,9 g/l**  
 Variedad - **Furmint, Hárslevelü, Zéta y Sárgamuskotály**  
 Edad media del viñedo - **25 años**  
 Superficie del viñedo - **91 ha**  
 Marco de plantación - **5.660 plantas/ha**  
 Altitud - **200 m**  
 Rendimiento - **1.700 kg/ha, 10 hl/ha wine**  
 Vendimia - **100 % manual, en cajas de 12kg**

## CICLO DE VIÑA 2019

2019 comenzó con un enero muy frío, seguido de un febrero y marzo suave y extremadamente seco. La primera mitad de la primavera fue cálida mientras que la segunda mitad fue la más fresca de los últimos 10 años. Temperaturas extremadamente altas durante la floración, siendo junio el mes más caliente en 10 años, seguido de un julio frío con fuertes lluvias. La temporada de maduración fue rápida y la vendimia comenzó la primera semana de septiembre. Octubre fue ideal para la podredumbre noble (noches frescas, días soleados y ventosos) por lo que la cosecha fue rica en el caso de los vinos dulces.

## CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

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

Se aconseja consumir a 8 °C.

## PRODUCCIÓN

37.100 botellas 50 cl.

# 2019



TOKAJ-OREMUS