

LATE HARVEST 2021

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 botrífizadas 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 15-25 días. A continuación, el vino envejece en barricas de roble húngaro (se llaman "Szerednyei" y tienen la capacidad de 220 litros) durante dos meses y se refina en botella durante un período de crianza de 6 meses.

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

Una acidez vibrante caracteriza esta añada de LATE HARVEST 2021, que da mucha frescura con los aromas florales de la uva.

DATOS

Grado alcohólico - **11,5 %**

Azúcar - **99 g/l**

Acidez - **7,9 g/l**

Variedad - **Furmint, Sárgamuskotály y Zéta**

Edad media del viñedo - **23 años**

Superficie del viñedo - **100 ha**

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

Altitud - **100 - 200 m**

Rendimiento - **2.800 kg/ha, 14 hl/ha**

Vendimia - **Desde 28 septiembre hasta - 29 octubre**

CICLO DE VIÑA 2021

El invierno fue habitual, tanto en temperatura como en precipitaciones. La primavera fue fría, ventosa y lluviosa. Fue la más fresca de los últimos 10 años. La brotación empezó con un retraso de 2 semanas. El verano inicio con clima cálido, poca precipitación, pero sin calor extremo. En agosto, el clima fresco volvió a las plantaciones, con precipitaciones medias. Octubre resultó ser muy seco, pero gracias a la neblina de la mañana la Botrytis cinerea pudo aparecer e iniciar su actividad sagrada.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Este vino está apto para beber ahora, pero tiene un potencial de guarda de aproximadamente 5 años si se conserva en óptimas condiciones: 12-14 °C y a una humedad relativa del 60 %.

Se aconseja consumir a 8 °C.

PRODUCCIÓN

42.768 botellas 50 cl.



TOKAJ-OREMUS