

LATE HARVEST 2023



OREMUS

DESCRIPCIÓN DEL ENÓLOGO

Late Harvest o, Vendimia Tardía, es uno de los tesoros de la legendaria región de Tokaj, afamada por la grandeza de sus vinos naturalmente dulces. Se elabora a partir de un coupage de tres Variedades húngaras: la furmint, cuya acidez permite el perfecto equilibrio y contrapunto al dulzor; la uva hárlevelú, que añade cremosidad y una textura sedosa; y la sárgamuskotály, que redondea los aromas. Para su elaboración se necesitan racimos en los que al menos la mitad de las bayas sean granos nobles Aszú, es decir, afectados por botrytis o podredumbre noble. Por ello, durante la vendimia se realizan varias pasadas al viñedo y solo se recogen aquellos racimos con la mitad de las bayas botritizadas. Tras el despalillado de estos racimos, las uvas maceran entre cuatro y 12 horas y la fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable durante un período de 15 a 25 días. Después el vino envejece dos meses en barricas de roble húngaro de 220 litros llamadas *szerendnyei*, y se refina en botella durante seis meses.

Late Harvest es armonioso, fresco y sedoso. Los aromas florales, mezclados con tonos cítricos, conjugan una nariz elegante y sofisticada, que acompaña a un paladar opulento y persistente.

CICLO DE LA VIÑA

El invierno fue suave, especialmente enero, con precipitaciones generosas durante el período de descanso, por lo que las plantas consiguieron buenas reservas hídricas. La primavera comenzó con un marzo frío y en la primera semana de abril todavía hubo heladas matutinas. Experimentamos la brotación tres días más tarde del promedio, y el desarrollo de la planta fue lento debido al tiempo fresco. A mediados de mayo la temperatura subió, lo que provocó un crecimiento intensivo de los sarmientos. En cuanto a las precipitaciones, la primavera fue seca, especialmente mayo.

La floración comenzó en los primeros días de junio. A finales de este mes parecía que la añada venía fresca y abundante en precipitaciones, pero a partir de julio esta dinámica cambió, y siguió un período más seco y cálido. Agosto fue un mes con dos caras, como el año: las primeras semanas fueron excepcionalmente frías y la segunda mitad del mes fue muy calurosa. A lo largo del mes de octubre, recolectamos las diferentes Variedades adaptándonos a sus ritmos de maduración.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Este vino está apto para beber actualmente, y cuenta con un potencial de guarda de más de 5 años si se conserva en óptimas condiciones de temperatura: 12 - 14 °C, o entre 54 - 57 °F y humedad (60 %). Se aconseja consumir a 8 °C.



POR 100 ML 449 KJ / 107 KCAL

GRADO ALCOHÓLICO - 11,5 %

AZÚCAR - 91 g/l

ACIDEZ - 5,8 g/l

VARIEDADES - Furmint, Sárgamuskotály y Hárlevelú

CRIANZA - Dos meses en barricas de roble húngaro y seis meses de crianza en botella

EDAD MEDIA DEL VIÑEDO - 23 años

SUPERFICIE DEL VIÑEDO - 100 hectáreas SUPERFICIE DEL VIÑEDO VENDIMIADO PARA VINO DULCE - 50 hectáreas

MARCO DE PLANTACIÓN - 5.660 plantas por hectárea

ALTITUD - 100 - 200 m

RENDIMIENTO - 3.150 kg/ha, (15,7 hl/ha)

VENDIMIA - Desde el 3 de octubre hasta el 31 de octubre

PRODUCCIÓN - 37.400 Botellas de 50 cl

FECHA DE EMBOTELLADO - 3 y 4 de julio de 2024