

MANDOLÁS

2019

DESCRIPCIÓN

Mandolás, elaborado a partir de la variedad de uva Furmint, ha ido evolucionando desde su primera añada en 2000 hasta llegar a la añada 2019. Se han ido produciendo una serie de mejoras en todos sus procesos, desde el viñedo hasta su salida al mercado, conviviendo en perfecta armonía, la enología más moderna con una tradición ancestral.

En el viñedo hemos realizado una selección específica de parcelas con una densidad de plantación adecuada, cuidando profundamente el nivel de madurez de la uva, con el fin de obtener una selección óptima de racimos dorados, maduros y sanos. El esfuerzo de seleccionar clones viejos de Furmint (procedente del viñedo Petrás de más de 50 años) también ayuda a mejorar la calidad de Mandolás en cada vendimia.

Los racimos seleccionados manualmente reciben un ligero prensado y la fermentación se realiza al 50 % en barricas nuevas de roble húngaro y al 50 % en depósitos de acero inoxidable. El 70 % del vino hace crianza en barrica de roble durante 3 meses con remoción de lías cada semana ("batonnage") y durante otros 3 meses en completa tranquilidad.

Mandolás Furmint es un vino joven, afrutado, con nariz y aroma frescos, sin embargo, el vino tiene cuerpo y habla con una acidez viva.

DATOS

Grado alcohólico - **13,5 %**
 Azúcar - **2,8 g/l**
 Acidez - **6,1 g/l**
 Variedad - **Furmint**
 Edad media de viñedo - **25 años**
 Superficie de viñedo - **91 ha**
 Marco de plantación - **5.660 plantas/ha**
 Altitud - **200 m**
 Rendimiento - **5.500 kg/ha – 38,5 HI/ha**
 Vendimia - **100 % Manual en cajas de 12 kg del 18 septiembre al 3 de octubre**

CICLO DE VIÑA 2019

2019 comenzó con un enero muy frío, pero fue seguido por 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 cálidas 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. Obtuvimos una maduración ideal para los vinos secos y se vendimiaron racimos sanos con buen equilibrio entre azúcar y acidez.

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 / 54-57 °F y a una humedad relativa del 40 %.

Se aconseja consumir a 10 °C / 50 °F.

PRODUCCIÓN

88.800 botellas de 75 cl, 1.500 Magnum y 100 Doble Magnum.



TOKAJ-OREMUS