

# PETRACS

## 2017

### DESCRIPCIÓN

Petracs es el nombre de nuestro mejor viñedo en el pueblo de Tolcsva. El nombre Petracs proviene del antiguo propietario de la parcela, el Barón Ernest von Petrasch, mayor general del Ejército del Imperio Austro-Húngaro, a quien se le dio este enclave mágico en 1762.

Cuando Oremus buscaba las mejores parcelas para producir vino seco, la singularidad de Petracs se reveló. Por un lado, el lecho de roca es andesita, y el suelo contiene abundantes gemas semipreciosas que dan como resultado una gran mineralidad al vino. Por otro lado, en este viñedo se encuentran nuestras cepas más antiguas, de 60 años, y las cultivamos en el tradicional vaso con una gran densidad de plantación. Debido a esto y a lo escarpado de la pendiente, sólo humanos y caballos pueden trabajar el viñedo, por lo que mantenemos cientos de años de tradición de trabajo manual.

Los racimos recolectados manualmente reciben un ligero prensado, dando paso a una fermentación en barricas nuevas de roble francés y húngaro. Posteriormente, el vino hace crianza en barricas de roble durante 3 meses, removiendo las lías cada semana ("batonnage") y en completa paz durante otros 5 meses. En agosto se trasiega el vino y continúa la crianza en depósitos de acero inoxidable durante otros seis meses hasta su embotellado en febrero.

**Petracs Furmint es un vino contundente y especiado en el que el sabor mineral se percibe de forma pura y cristalina. Es profundo, largo, se comprime en boca de forma concentrada y salina.**

### DATOS

Grado alcohólico - **13 %**  
 Azúcar - **2,7 g/l**  
 Acidez - **7,5 g/l**  
 Variedad - **Furmint**  
 Edad media del viñedo - **60 años**  
 Superficie del viñedo - **4 ha**  
 Marco de plantación - **7.000 plantas/ha**  
 Altitud - **200 m**  
 Rendimiento - **3.500 kg/ha – 20 HI/ha**  
 Vendimia - **100 % Manual en cajas de 12 kg**

### CICLO DE VIÑA 2019

Después del enero más frío de la última década, la primavera y el verano trajeron temperaturas medias y precipitaciones en buena dispersión. La primera parte de septiembre fue seca, lo que dio lugar a unas condiciones óptimas para la recolección de racimos de Furmint perfectamente maduros para el vino seco Petracs single vineyard.

### CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Este vino está apto para beber actualmente, pero tiene un potencial de guarda de 15 años si se mantienen en condiciones óptimas 12°-14 °C y una humedad relativa de 60 %.

Se aconseja consumir a 10 °C.

### PRODUCCIÓN

6.000 botellas Borgoñonas.



TOKAJ-OREMUS