

PETRACS

2019

DESCRIPCIÓN

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

Cuando Oremus buscaba las mejores parcelas para producir vino seco, la singularidad de Petrács 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.

Gracias a la crianza de dos años podemos disfrutar la complejidad de este vino PETRACS que nació en una añada equilibrada.

DATOS

Grado alcohólico - **13,5 %**

Azúcar - **1,3 g/l**

Acidez - **6 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 - **2.700 kg/ha - 15 Hl/ha**

Vendimia - **19 septiembre**

CICLO DE VIÑA 2019

Invierno suave y seco siendo el mes de enero el más frío del año, aunque sin daños de heladas. Este clima de frías temperaturas se mantuvo durante la primavera, llegando a ser la más fría de los últimos 10 años. La brotación empezó en el momento esperado seguido de un crecimiento lento.

Abundantes precipitaciones y temperaturas bajas marcaron el verano y la floración transcurrió con normalidad, aunque el envero sufrió cierto retraso. A partir del 15 agosto la climatología cambió drásticamente tornándose en un verano seco y soleado ayudando a alcanzar una perfecta maduración.

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

2.345 botellas 75 cl y 450 Magnum.

