

PETRACS 2021



OREMUS

DESCRIPCIÓN DEL ENÓLOGO

Petracs es nuestro mejor viñedo, ubicado en el pueblo de Tolcsva. El nombre proviene del antiguo propietario de la parcela, el barón Ernest von Petrasch, mayor general del ejército del Imperio austrohúngaro, a quien se le otorgó este enclave mágico en 1762. Cuando Oremus buscaba las mejores parcelas para producir vino blanco seco, la singularidad de Petracs se reveló. La originalidad de su suelo, asentado sobre un lecho de roca andesita con abundantes gemas semipreciosas, aporta una excepcional mineralidad. Sobre este terreno, las cepas de más de 60 años se disponen en vaso con una alta densidad de plantación, en un paraje escarpado de difícil acceso que impide la mecanización. Solo humanos y caballos pueden trabajar este viñedo, recuperando prácticas ancestrales de cultivo manual. Los racimos, recolectados a mano, reciben un ligero prensado y el mosto pasa a barricas de roble francés y húngaro, donde se desarrolla la fermentación. Posteriormente, el vino pasa a crianza en barricas de roble con movimiento de lias cada semana (*batonnage*) durante los cinco primeros meses y en completo reposo durante otros cuatro meses. En agosto el vino se trasiega y continúa la crianza en depósitos de madera y de acero inoxidable durante otros seis meses hasta su embotellado en febrero.

Petracs es el primer furmint seco parcelario de la bodega. Un vino contundente y especiado, con una dimensión mineral que se percibe de forma pura y cristalina. Es profundo, largo, y se comprime en boca de forma concentrada y salina. Gracias a la crianza de dos años podemos disfrutar de la complejidad de Petracs 2021, que nació en una añada fría.

CICLO DE LA VIÑA

Durante el periodo invernal, las temperaturas y precipitaciones se mantuvieron dentro de las medias de los últimos años, sin registrarse daños por heladas. La primavera fue ventosa, lluviosa y la más fría de los últimos diez años, con 3 °C por debajo del promedio. Por ello, la brotación empezó dos semanas más tarde de lo habitual y el crecimiento se ralentizó. El verano llegó con temperaturas suaves, sin calor extremo y sin lluvias, lo que permitió una floración rápida, con una semana de retraso pues todo el ciclo venía ligeramente tardío. En agosto volvió el tiempo fresco con precipitaciones medias. Durante el mes de septiembre, un periodo seco y especialmente fresco acompañó la vendimia.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Este vino está apto para beber actualmente, y cuenta con un potencial de guarda de más de 15 años si se conserva en óptimas condiciones de temperatura: 12 - 14 °C, o entre 54 - 57 °F y humedad (60 %). Se aconseja consumir a 11 °C.



POR 100 ML 310 KJ / 75 KCAL

GRADO ALCOHÓLICO - 13 %

AZÚCAR - 1,3 g/l

ACIDEZ - 7,6 g/l

VARIEDADES - Furmint

CRIANZA - 15 meses: nueve meses en barricas de roble y seis meses en acero inoxidable y tinos de madera

EDAD MEDIA DEL VIÑEDO - 60 años

SUPERFICIE DEL VIÑEDO - Cuatro hectáreas

MARCO DE PLANTACIÓN - 7.000 plantas por hectárea

ALTITUD - 200 m

RENDIMIENTO - 3.400 kg/ha - 18,5 hl/ha

VENDIMIA - 21 y 22 de septiembre

PRODUCCIÓN - 4.700 Botellas de 75 cl y 98 Magnum

FECHA DE EMBOTELLADO - Febrero 2023