

# ASZÚ 3 PUTTONYOS 2019



## OREMUS

### DESCRIPCIÓN DEL ENÓLOGO

La elaboración del vino Aszú (vino de lágrima) es un proceso minucioso, de tradición ancestral, sólo posible en condiciones particulares que favorecen el desarrollo del hongo *Botrytis cinerea* (podredumbre noble), que transforma las uvas en valiosos granos Aszú.

En otoño, la niebla y el rocío envuelven de humedad los viñedos de Tokaj, lo que permite la entrada de este hongo en las bayas, aumentando su concentración y su riqueza de aromas y sabores. La botritis no ataca a la vez a todas las uvas, por lo que se recolectan a mano en varias pasadas los granos botritizados de cada racimo. La vendimia es un proceso artesanal que dura semanas. Las uvas botritizadas maceran durante horas y, tras un ligero prensado, se incorporan tres cestas de 25 kg de estas bayas nobles Aszú (una cesta es un puttonyo) a cada barril de mosto de 136 litros (conocido como *gönci*). La fermentación se realiza en barricas nuevas de roble húngaro en un proceso lento de varias semanas. Después, el vino pasa a crianza en barricas de 220 y 350 litros durante dos años y permanece en botella al menos un año más.

**Aszú 3 Puttonyos es un vino elegante y fresco, con una acidez que lo convierte en un vino vibrante y aterciopelado. En 2019 el tiempo fue ideal para la formación de las bayas "Aszú", por lo que los aromas de esta añada son frescos, limpios, con protagonismo de las fragancias florales. En boca destacan las notas cítricas.**



### CICLO DE LA VIÑA

El invierno fue suave y seco, con más frío durante el mes de enero, pero sin daños por heladas. La primavera se presentó especialmente fría y tampoco fue generosa en precipitaciones. En este contexto, la brotación se desarrolló en las fechas habituales, seguida de un crecimiento lento.

El verano comenzó con un período frío y muy lluvioso. La floración concluyó puntual, si bien el envero se retrasó. A partir del 15 agosto el tiempo cambió, volviéndose seco y soleado, lo que permitió una maduración próspera. El tiempo otoñal fue óptimo para el desarrollo de la podredumbre noble, con noches frescas y días soleados con viento, en los que recogimos uvas sabrosas y equilibradas.



POR 100 ML 488 KJ / 116 KCAL

### 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 9 °C.

GRADO ALCOHÓLICO - 12 %

AZÚCAR - 130 g/l

ACIDEZ - 7,7 g/l

VARIETADES - Furmint, Zéta y Sárgamuskotály

CRIANZA - Dos años en barricas nuevas de roble húngaro y al menos 12 meses de crianza en botella

EDAD MEDIA DEL VIÑEDO - 19 años

SUPERFICIE DEL VIÑEDO - 100 hectáreas SUPERFICIE DEL VIÑEDO VENDIMIADO PARA VINO DULCE - 60 hectáreas

MARCO DE PLANTACIÓN - 5.660 plantas/ha

ALTITUD - 200 m

RENDIMIENTO - 200 - 500 kg/ha - (3-5 hl/ha)

VENDIMIA - 100 % manual en dos o tres rondas desde finales de septiembre hasta principios de noviembre

PRODUCCIÓN - 24.430 Botellas de 50 cl

FECHA DE EMBOTELLADO - 21 de junio de 2022

@oremustokaj

[www.temposvegasicilia.com](http://www.temposvegasicilia.com)