

ASZÚ 5 PUTTONYOS

DESCRIPCIÓN

El mito de los Tokaj no ha hecho más que crecer en sus más de cuatrocientos años de historia; pero no sería hasta el año 1630 cuando se habló, por primera vez, de la grandeza del viñedo de Oremus; a día de hoy es el de mayor reconocimiento universal.

La zona de Tokaj, se ubica en una cadena montañosa que ocupa la parte noreste de Hungría. Bodegas Oremus se encuentra en su centro geográfico.

La elaboración del vino Aszú (vino de lágrima) es un proceso minucioso que solamente es posible en buenas añadas y condiciones muy especiales que favorezcan el desarrollo de la "Botrytis cinerea" (podredumbre noble).

Aún se basa en las medidas de hace cientos de años, añadiendo al mosto base, 5 cestas (puttonyos) de 25 kgs cada una de uvas Aszú vendimiadas una a una y cubiertas de Botrytis.

Las uvas son maceradas durante dos días hasta que aumentan de tamaño, para después ser prensadas levemente. La fermentación se realiza en barricas nuevas de roble húngaro. Es un proceso lento que puede durar hasta dos meses.

La fase de crianza se completa durante dos o tres años en barricas de 136 y 220 litros, y finaliza con un año más en botella.

La cosecha 2000, es quizás la cosecha más memorable en Oremus. Largo e increíblemente redondo, es un ejemplo perfecto de un 5 puttonyos Tokaji Aszú.

DATOS

Grado alcohólico - **12 %**

Azúcar - **150 g/l**

Acidez - **8,4 g/l**

Variedad - **Furmint, Hárslevelü, Zéta y Sárgamuskotály**

Edad media del viñedo - **25 años**

Superficie del viñedo - **98 ha**

Marco de plantación - **5.660 plantas/ha**

Altitud - **200 m**

Rendimiento - **500 kg/ha - 3.5 hl/ha**

Vendimia - **100 % manual, en dos o tres turnos desde finales de septiembre hasta principios de noviembre**

CICLO DE VIÑA 2000

El invierno fue frío, con precipitaciones abundantes que ayudaron a una reserva hídrica ideal en el suelo para empezar el ciclo vegetativo. En primavera continuaron las lluvias y el calor estuvo presente hasta el verano en el que las altas temperaturas y el sol auguraban una muy buena cosecha. El otoño continuó con ese calor, muy apropiado para el desarrollo de la Botrytis.

La uva se recogió con un alto contenido en azúcares y de extraordinaria calidad. Cosecha excelente. Una añada para recordar.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Este vino está apto para beber actualmente, pero tiene un potencial de guarda de 40 años si se conserva en óptimas condiciones: 12-14 °C / 54-57 °F y a una humedad relativa del 60 %.

Se aconseja consumir a 10 °C / 50 °F.

PRODUCCIÓN

135.000 botellas 50 cl.

2000



TOKAJ-OREMUS