

# ASZÚ 5 PUTTONYOS 2014

## DESCRIPCIÓN

El mito de 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.

**Aszú 5 puttonyos 2014 tiene un color dorado brillante y aromas característicos del albaricoque maduro, miel y notas cítricas a pomelo, es complejo y rico con un final refrescante, típico de un vino dulce clásico de Tokaji haciendo honor a esa acidez que logra el perfecto equilibrio con el dulzor.**

## DATOS

Grado alcohólico - **12 %**

Azúcar - **137 g/l**

Acidez - **9 g/l**

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

Edad media de viñedo - **19 años**

Superficie de viñedo - **100 ha (60 ha vinos Aszú)**

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

Altitud - **200 m**

Rendimiento - **200-500 kg/ha (1,4-3,5 hl/ha)**

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

## CICLO DE VIÑA 2014

El invierno fue inusualmente cálido, extremadamente seco en diciembre y precipitaciones abundantes en enero y febrero. Las temperaturas subieron en la primavera con lluvias más frecuentes que lo normal. La brotación inició en los primeros días de abril, anticipándose dos semanas en comparación a la media. Las lluvias continuaron en verano evitando la sequía y sin un exceso de calor en las temperaturas. La maduración de la uva siguió su ritmo normal. Bajas temperaturas en un otoño lluvioso. La botrytis se formó temprano dando lugar a una vendimia selectiva y laboriosa lo cual provocó un rendimiento bajo. Esta añada favorece un estilo clásico, fresco y afrutado de los vinos Aszú con una acidez refrescante.

## 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

24.226 botellas de 50 cl.



TOKAJ-OREMUS