

ASZÚ 5 PUTTONYOS 2017

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).

Todavía se basa en las medidas de hace cientos de años, añadiendo al mosto base, 5 cestas (puttonyos) con 25 kg de bayas nobles de Aszú vendimiadas una a una y cubiertas de Botrytis.

Las uvas son maceradas durante 12-24 horas 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 un mes. La fase de crianza se completa durante dos o años en barricas de 136 y 220 litros, y finaliza con 2-3 años más en botella.

Aszú 5 Puttonyos es un vino donde el objetivo es representar el mejor equilibrio entre acidez y azúcar que la añada puede darnos. En este sentido es el vino perfecto para guardar y luego comparar las añadas en catas verticales.

Un color amarillo muy vivo caracteriza esta añada 2017 con fragancias florales y notas cítricas en la boca. La añada nos ha dado un equilibrio donde el dulzor es el protagonista y la frescura está completando la sensación.

DATOS

Grado alcohólico - 11 %

Azúcar - 178 g/l

Acidez - 7,6 g/l

Variedad - **Furmint, Zéta y Sárgamuskotály**

Edad media del viñedo - 19 años

Superficie del viñedo - 98 ha

Superficie del viñedo vendimiado por vino dulce - 60 ha

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 turnos desde finales de septiembre hasta principios de noviembre

CICLO DE LA VIÑA 2017

Invierno: frío en enero, la temperatura fue más baja de lo normal, la nieve protegía los viñedos.

Primavera: temperatura buena, seca y habitual, brotación temprana, falta de precipitación.

Verano: temperatura habitual, precipitación promedio en buena dispersión, desarrollo rápido de la uva.

Otoño: excelente, maduración perfecta, clima favorable para la cosecha, buen momento para la infección por podredumbre noble, noches frías con días soleados, sin lluvias importantes.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

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

Se aconseja consumir a 9 °C.

PRODUCCIÓN

34.784 botellas 50 cl.



TOKAJ-OREMUS