

ASZÚ 5 PUTTONYOS 2018



OREMUS

DESCRIPCIÓN DEL ENÓLOGO

El mito de Tokaj no ha hecho más que crecer en sus más de 400 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, cinco 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 años en barricas de 136 y 220 litros, y finaliza con dos o tres 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.

El fenómeno de sobremaduración caracteriza esta añada 2018 con fragancias florales y frutales. El aporte del hongo *Botrytis cinerea* es mucho menor que lo habitual en Tokaj.

CICLO DE LA VIÑA

Invierno: El invierno fue suave, las precipitaciones llegaron más bien en forma de lluvia que de nieve y el frío solo hizo acto de presencia en febrero y principios de marzo.

Primavera: La primavera fue corta y el clima cálido comenzó a principios de abril, lo que dio lugar a una floración muy temprana.

Verano: La añada fue la más seca y calurosa jamás registrada durante todo el ciclo vegetativo de la vid. La floración y la maduración anticipada nos dejaron una cosecha muy temprana.

Otño: La prolongada sequía trajo consigo una cosecha de uvas excelentes y sobremaduras que favorecieron la producción de vendimia tardía. La podredumbre noble solo se dio cerca del río Bodrog.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Este vino está apto para beber actualmente, y cuenta con un potencial de guarda de más de 40 años si se conserva en óptimas condiciones de temperatura: 12 - 14 °C, o entre 54 - 57 °F y humedad (60 %). Se aconseja consumir a 8 °C.



POR 100 ML 540 KJ / 129 KCAL

GRADO ALCOHÓLICO - 11,5 %

AZÚCAR - 169 g/l

ACIDEZ - 8,0 g/l

VARIETADES - Furmint, Zéta y Sárgamuskotály

EDAD MEDIA DEL VIÑEDO - 20 años

SUPERFICIE DEL VIÑEDO - 98 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 turnos desde finales de septiembre hasta principios de noviembre

PRODUCCIÓN - 11.780 Botellas de 50 cl

FECHA DE EMBOTELLADO - Agosto de 2023

@oremustokaj

www.temposvegasicilia.com