

ASZÚ 6 PUTTONYOS 2006

FICHA DE CATA

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 Cinérea" (podredumbre noble).

Aún se basa en las medidas de hace cientos de años, añadiendo al mosto base, 6 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.

DATOS

Grado alcohólico	11,5 %
Azúcar	216 g/l
Acidez	12,2 g/l
Variedad	Furmint, Hárslevelü, Zéta y Sárgamuskotály
Edad media del viñedo	13 años
Superficie del viñedo	82 ha
Marco de plantación	5.660 plantas/ha
Altitud	200 m
Rendimiento	172 kg /ha
Vendimia	Recogida manual de los granos Aszú uno por uno en varios pases de selección

CICLO DE VIÑA 2006

Tras un invierno muy frío con temperaturas de hasta -17 grados, llegó la primavera con algo de retraso y por consiguiente, una floración tardía. El verano siguió con temperaturas más frescas de lo habitual con algunas lluvias en agosto. El buen clima del mes de septiembre dio como resultado una uva con muy buena acidez y una maduración perfecta en el momento de la vendimia.

Un otoño excepcional, caluroso y seco, trajo una uva Aszú de muy alta calidad y sanidad.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Este vino está apto para beber actualmente pero tiene un potencial de guarda de 60 años si se conserva en óptimas condiciones (12-14 °C) a 40% de humedad relativa, sin oscilaciones de temperatura.

Se aconseja consumir a 8-10 °C.

PRODUCCIÓN

7.000 botellas 50 cl.

