ASZÚ 6 PUTTONYOS 2016

OREMUS

DESCRIPCIÓN DEL ENÓLOGO

La elaboración del vino Aszú (vino de lágrima) es un proceso minucioso, de tradición ancestral, sólo posible en condiciones particulares que favorecen el desarrollo del hongo *Botrytis cinerea* (podredumbre noble), que transforma las uvas en valiosos granos de Aszú.

En otoño, la niebla y el rocío envuelven de humedad los viñedos de Tokaj, lo que permite la entrada de este hongo en las bayas, aumentando su concentración y riqueza de aromas y sabores. La botritis no ataca a la vez a todas las uvas, por lo que se recolectan a mano en varias pasadas los granos botritizados de cada racimo. La vendimia es un proceso artesanal que dura semanas.

Las uvas botritizadas maceran durante horas y, tras un ligero prensado, se incorporan seis cestas de 25 kg de estas bayas nobles Aszú (una cesta es un puttonyo) a cada barril de mosto de 136 litros (conocido como *gonci*). La fermentación se realiza en barricas nuevas de roble húngaro en un proceso lento de varias semanas. Después, el vino pasa a crianza en barricas de 136 y 220 litros durante dos o tres años y permanece en botella entre cuatro y cinco años más. Aszú 6 Puttonyos es un vino sublime. Su fina acidez complementa su extraordinaria melosidad. **El otoño de 2016 vivió una fuerte incidencia de la botrytis, lo que se refleja en las notas de miel bien pronunciadas de Aszú 6 Puttonyos 2016. En boca, su acidez punzante equilibra su opulenta dulzura.**

CICLO DE LA VIÑA

El invierno fue largo y frío, con pocas precipitaciones en forma de nieve y con bastante lluvia en febrero. La primavera fue seca y atemperada, lo que la brotación se adelantará al 8 de abril. La floración también fue ligeramente temprana, a inicios de junio, y días después se completó el cuajado, beneficiado por un tiempo seco. El verano se mostró suave en temperaturas, con precipitaciones equilibradas durante toda la estación. Llegado el otoño, las uvas maduraron rápidamente con cierta anticipación, y a principios de septiembre la influencia de una lluvia temprana permitió una gran calidad de los granos Aszú, ricos en sabores y con una acidez redondeada.

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 ºC, o entre 54 - 57 ºF y humedad (60 %). Se aconseja consumir a 8 ºC.

GRADO ALCOHÓLICO	10,5 %
AZÚCAR	201 g/l
ACIDEZ	11,6 g/l
VARIEDADES	Furmint, Zéta y Sárgamuskotály
CRIANZA	Dos o tres años en barricas de 136 y 220 litros y cinco años de crianza en botella
EDAD MEDIA DEL VIÑEDO	19 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 varios turnos desde finales de septiembre hasta principios de noviembre
PRODUCCIÓN	11.500 Botellas de 50 cl
FECHA DE EMBOTELLADO	27 de agosto de 2019