

# ESZENCIA

## 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, el de mayor reconocimiento universal.

La zona de Tokaj, se ubica en una cadena montañosa que ocupa la parte noreste de Hungría. Bodegas Oremus está situada en su centro geográfico.

Eszencia destaca entre todos los vinos Aszú. Es una bebida de increíble riqueza, a la que nada se le puede igualar en el mundo. Tiene un bajo contenido de alcohol (1 a 3%), debido a la extraordinaria cantidad de azúcar que en él se concentra, de manera que no es nada raro un azúcar residual de 500 o más gramos por litro.

Cada vendimiador recogerá, una a una, entre 5 y 10 kg de uvas al día. Las bayas se dejan reposar durante 15 - 20 días y la leve presión ejercida por el peso propio de los granos causa la extracción del mosto contenido en ellos.

Tras ese tiempo, el mosto se lleva a recipientes de cristal de 50 litros donde realizará una lentísima fermentación. Al cabo de dos años, se traspasa a barricas de 68 litros llamadas "átalag", donde continuará puliéndose. Finalmente, descansa en botella hasta incluso varias décadas.

**Eszencia es el néctar de Tokaj y el alma de los vinos de Oremus. Pura concentración e intensidad.**

## DATOS

Grado alcohólico - **3%**

Azúcar - **505 g/l**

Acidez - **14 g/l**

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

Edad media del viñedo - **13 años**

Superficie del viñedo - **91 ha**

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

Altitud - **200 m**

Rendimiento - **9 botellas/ha**

Vendimia - **Recogida manual de los granos Aszú uno por uno en varios pases de selección**

## CICLO DE VIÑA 2008

Invierno seco y relativamente cálido. Las abundantes precipitaciones dieron lugar a una brotación temprana. El calor y las lluvias en verano e inicio del mes de septiembre ayudaron a una excelente maduración de las uvas.

La vendimia de uvas botritizadas fue de altísima calidad.

## 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 y a una humedad relativa del 60%.

Se aconseja consumir a 10 °C.

## PRODUCCIÓN

826 botellas 37,5 cl.

# 2008



TOKAJ-OREMUS