

# ESZENCIA

## 2009

### 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.

Esencia 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 varias décadas.

### DATOS

Grado alcohólico - **3 %**

Azúcar - **523 g/l**

Acidez - **14,1 g/l**

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

Edad media del viñedo - **17 años**

Superficie del viñedo - **91 ha**

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

Altitud - **200 m**

Rendimiento - **10,4 botellas/ha**

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

### CICLO DE VIÑA 2009

El invierno fue suave con precipitaciones moderadas en la segunda quincena de enero y febrero. La época de brotación fue seca y calurosa, aunque las lluvias primaverales llegaron a finales de mayo, durante la floración.

El período estival fue excesivamente seco y caluroso. Septiembre, que es el período que determina el nivel de botrytis, fue caluroso y sin demasiadas lluvias. Fue en octubre y noviembre cuando cayeron las más abundantes, dando una pequeña oportunidad a la Botrytis a comenzar sus efectos en la viña. Se recogieron pequeñas cantidades de uvas Aszú pero muy concentradas, en aquellas parcelas donde las condiciones microclimáticas especiales para la Botrytis son más favorables.

El Esencia 2009 nos regala complejos aromas de frutas tropicales y gran riqueza de texturas suaves en boca.

### CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Este vino está apto para beber actualmente pero tiene un potencial de guarda de 50 años si se conserva en óptimas condiciones: 12-14 °C y a una humedad relativa del 60%.

Se aconseja consumir a 8 °C.

### PRODUCCIÓN

789 botellas 37,5 cl.



TOKAJ-OREMUS