



DESCRIPCIÓN DEL ENÓLOGO

Eszencia es el alma de los vinos de Oremus. Destaca entre todos los vinos naturalmente dulces de Aszú por su complejidad. No en vano, el rey francés Luis XIV proclamó a este tipo de vinos de Tokaj "el vino del rey y el rey de los vinos". Su elaboración 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 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 su 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. Es un proceso artesanal que dura semanas, pues cada vendimiador recogerá entre 5 y 10 kg de bayas al día. Los granos de Aszú se almacenan unos sobre otros y la ligera presión que ejerce su peso provoca la extracción del jugo que contienen. Cada gota de este néctar es la esencia de los granos Aszú, que da nombre a este vino: "Eszencia".

El mosto se traslada a recipientes de vidrio o ánforas de 50 litros y fermenta lentamente durante meses. Tiene una baja graduación alcohólica (de 2 % a 3 % de alcohol), pues no todo el azúcar llega a fermentar, y es posible encontrar más de 500 gramos de azúcar residual por litro. **Después de un año, el vino se traslada a barricas de 68 litros, conocidas como atalag, donde continuará su afinación. Finalmente, envejece en botella en un viaje que puede resultar incluso en décadas.**



CICLO DE LA VIÑA

El invierno fue inusualmente templado, con un diciembre muy seco y sin precipitaciones destacables hasta febrero. La primavera fue más lluviosa y cálida de lo habitual, lo que adelantó la brotación a principios de abril. El verano, lluvioso y atemperado, dio paso a un otoño suave con lluvias repartidas, tiempo ideal para la formación temprana de la botritis, que fue avanzando óptimamente por el viñedo.

Fue una cosecha de rendimientos contenidos, muy favorable para los vinos Aszú, que se presentan afrutados, crujientes y con una acidez refrescante.



POR 100 ML 880 KJ / 211 KCAL

CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Este vino está apto para beber actualmente, y cuenta con un potencial de guarda de más de 50 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.

GRADO ALCOHÓLICO - 2 %

AZÚCAR - 479 g/l

ACIDEZ - 14,9 g/l

VARIETADES - Furmint, Hárslevelü, Zéta y Sárgamuskotály

EDAD MEDIA DEL VIÑEDO - 17 años

SUPERFICIE DEL VIÑEDO - 98 hectáreas

MARCO DE PLANTACIÓN - 5.660 plantas/ha

ALTITUD - 200 m

RENDIMIENTO - 22 botellas/ha

VENDIMIA - 100 % manual grano a grano en varias pasadas por el viñedo

PRODUCCIÓN - 1.303 Botellas de 37,5 cl

FECHA DE EMBOTELLADO - Agosto 2017