

# LATE HARVEST 2020

## DESCRIPCIÓN

La leyenda de Tokaj ha crecido y crecido en sus cuatrocientos años de historia; pero no fue hasta 1630, cuando se habló por primera vez de la grandeza de la viña de Oremus. Hoy en día, es la de mayor reconocimiento universal.

Durante la vendimia, varias pasadas al viñedo son realizadas, pero solo aquellos racimos que contienen al menos un 50 % de bayas botritizadas son seleccionados. Después del despalillado, las bayas se maceran durante 4-12 horas y luego son prensadas, dando protagonismo a la podredumbre noble. Late Harvest es un interesante coupage de diferentes variedades de uva que produce un vino muy equilibrado. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable durante 20-30 días. A continuación, el vino envejece en barricas de roble húngaro ("Gönc" de 136 litros y "Szerednye" de 220 litros) durante tres meses y se refina en botella durante un período de crianza de 10 meses.

**Late Harvest es un vino armonioso, fresco y sedoso. Es versátil cuando se bebe, proporcionando un nuevo abanico de posibilidades en cada sorbo.**

## DATOS

Grado alcohólico - 11 %

Azúcar - 94 g/l

Acidez - 7 g/l

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

Edad media del viñedo - 25 años

Superficie del viñedo - 91 ha

Marco de plantación - 5.660 plantas/ha

Altitud - 200 m

Rendimiento - 1.700 kg/ha, 11,9 hl/ha

Vendimia - **Manual en cajas de 12 kg del 29 de septiembre al 11 de octubre**

## CICLO DE VIÑA 2020

El invierno fue templado y lluvioso sin causar daños al viñedo, aunque noviembre y diciembre fueron los meses más lluviosos en 10 años. La primavera fue fría, seca y la brotación ocurrió según lo programado, a pesar de un lento ciclo de crecimiento. Lluvias abundantes en abril y mayo. El clima frío y las lluvias continuaron durante el verano obteniendo una floración normal y un envero ligeramente retrasado. Los cambios climáticos ocurrieron a partir del 15 de agosto, donde los días soleados ayudaron a una maduración favorable. En octubre, cúspide de vendimia, la humedad fue la más alta en 11 años.

## CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Este vino está apto para beber ahora, pero tiene un potencial de guarda de aproximadamente 10 años si se conserva en óptimas condiciones: 12-14 °C / 54-57 °F y a una humedad relativa del 60 %.

Se aconseja consumir a 8 °C / 46 °F.

## PRODUCCIÓN

24.486 botellas 50 cl.



TOKAJ-OREMUS