

Mandolás

2015

DESCRIPCIÓN

Tokaj, “vino del rey y rey de los vinos” así lo describió Luis XVI al probarlo. 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 del Tokaj, Tokaj-Hegyalja, se ubica en una cadena montañosa que ocupa la parte noreste de Hungría. La localidad de Tölcsva y Bodegas Oremus están situadas en el centro geográfico de dicha región.

El vino Mandolás procede de la parcela Mandulas, que es uno de los viñedos de Oremus, plantado en su totalidad de la variedad Furmint. Es un vino seco, provocando una ruptura con la tradición de vinos dulces de la zona. Mandolás fue de hecho el primer vino seco elaborado en la región de Tokaj.

Se obtiene el mosto de gran densidad por un prensado delicado y suave. La crianza se hace en barricas pequeñas de 136 litros de capacidad, típicas de la zona, con batonages durante el primer mes, haciendo del Mandolás un vino de gran untuosidad y sedosidad.

Mandolás es un vino rupturista por su concepción y por dónde ha nacido. Su complejidad conjuga perfectamente la frescura y la acidez, típica de esta región y sus vinos.

DATOS

Grado alcohólico	13 %
Azúcar	3,1 g/l
Acidez	6,9 g/l
Variedad	Furmint
Edad media del viñedo	25 años
Superficie del viñedo	82 ha
Marco de plantación	5.600 plantas/ha
Altitud	200 m
Rendimiento	4.000 kg /ha
Vendimia	Manual en cajas de 12 kg

CICLO DE LA VIÑA 2015

Después de un invierno templado y una temperatura perfecta durante el proceso de la brotación, un verano caluroso y seco aceleró en exceso el proceso de maduración. Era crucial recoger las uvas en perfectas condiciones, por lo que se decidió adelantar la vendimia al 29 de agosto, la más temprana de la historia.

Equilibrio perfecto, afrutado intenso y fresca acidez caracterizan a un gran Mandolás 2015.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Estos vinos están en un momento óptimo para ser disfrutados pero, aun así, poseen un potencial de guarda de 10 años si se conservan en óptimas condiciones: temperaturas estables de 12-14°C, humedad relativa del 60%, sin oscilaciones térmicas y protegido de la luz directa.

Se aconseja consumirlos a 10 °C.

PRODUCCIÓN

30.700 botellas bordelesas y 990 mágnam.

