

# MANDOLÁS

## 2020

### DESCRIPCIÓN

Mandolás, elaborado a partir de la variedad de uva Furmint, ha ido evolucionando desde su primera añada en 2000 hasta llegar a la añada 2020. Se han ido produciendo una serie de mejoras en todos sus procesos, desde el viñedo hasta su salida al mercado, conviviendo en perfecta armonía, la enología más moderna con una tradición ancestral.

En el viñedo hemos realizado una selección específica de parcelas con una densidad de plantación adecuada, cuidando profundamente el nivel de madurez de la uva, con el fin de obtener una selección óptima de racimos dorados, maduros y sanos. El esfuerzo de seleccionar clones viejos de Furmint (procedente del viñedo Petrás de más de 50 años) también ayuda a mejorar la calidad de Mandolás en cada vendimia. Los racimos seleccionados manualmente reciben un ligero prensado y la fermentación se realiza al 30 % en barricas nuevas de roble húngaro y al 70 % en depósitos de acero inoxidable. El 70 % del vino hace crianza en barrica de roble durante 3 meses con remoción de lías cada semana ("batonnage") y durante otros 3 meses en completa tranquilidad.

Mandolás Furmint es un vino joven, afrutado, con nariz y aroma frescos, sin embargo, con cuerpo y habla con una acidez viva.

**Como 2020 fue una añada fría, su frescura y sus aromas florales caracterizan este MANDOLÁS.**

### DATOS

Grado alcohólico - **13,5 %**  
 Azúcar - **2,2 g/l**  
 Acidez - **7,1 g/l**  
 Variedad - **Furmint**  
 Edad media del viñedo - **25 años**  
 Superficie del viñedo - **100 ha**  
 Marco de plantación - **5.660 plantas/ha**  
 Altitud - **150 - 300 m**  
 Rendimiento - **6.300 kg/ha – 36,5 hl/ha**  
 Vendimia - **Desde 15 septiembre hasta 3 octubre**

### CICLO DE VIÑA 2020

El invierno fue suave y lluvioso sin daños por el frío invernal. Los meses de noviembre y diciembre fueron los más lluviosos meses en los últimos 10 años.

La primavera, sin embargo, fue fría y seca. La brotación transcurrió con normalidad en fechas propicias a la misma, pero después tuvo un crecimiento más lento. Mayo y abril presentaron lluvias abundantes.

El verano también fue frío y muy lluvioso, donde la floración fue normal pero el envero un poco retrasado. A partir del 15 de agosto, la climatología cambió, tornándose en un verano más seco y muy soleado lo cual ayudó mucho a la maduración de la uva. Septiembre continuó seco y soleado, buen tiempo para la maduración.

### CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

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

Se aconseja consumir a 10 °C.

### PRODUCCIÓN

80.556 botellas 75 cl, 1.444 Magnum y 100 Doble Magnum.

