

MANDOLÁS

2021

DESCRIPCIÓN

Mandolás, elaborado a partir de la variedad de uva Furmint, ha ido evolucionando desde su primera añada en 2000. 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 20 % en barricas nuevas de roble húngaro y al 80 % en depósitos de acero inoxidable. El 70 % del vino hace crianza en barrica de roble húngaro 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 el vino tiene cuerpo y habla con una acidez viva.

Como 2021 fue una añada extremadamente fría su frescura y sus aromas florales caracterizan este Mandolás. A través de su acidez bien presente tiene una potencial de guarda enorme.

DATOS

Grado alcohólico - **13 %**
 Azúcar - **2,3 g/l**
 Acidez - **7,8 g/l**
 Variedad - **Furmint**
 Edad media del viñedo - **25 años**
 Superficie del viñedo - **100 ha**
 Superficie del viñedo vendimiado por Mandolás - **33 ha**
 Marco de plantación - **5.660 plantas/ha**
 Altitud - **150 - 300 m**
 Rendimiento - **5.800 kg/ha - 33,5 hl/ha**
 Vendimia - **desde 13 septiembre hasta 1 octubre**

CICLO DE LA VIÑA 2021

Invierno: clima habitual, tanto en temperatura como en precipitaciones, sin daños de helada.

Primavera: fría, ventosa y lluviosa. Fue la primavera más fresca de los últimos 10 años, con 3 °C debajo del promedio. La brotación empezó con un retraso de 2 semanas y el crecimiento también fue lento.

Verano: inicio con clima cálido, poca precipitación, pero sin calor extremo. La floración fue rápida pero tenía una semana de retraso. En agosto, el clima fresco volvió con precipitaciones medias.

Otño: el septiembre fue seco, pero fresco. Durante la cosecha, el clima fue ligeramente más fresco que el promedio.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Este vino está apto para beber actualmente, pero tiene un potencial de guarda de 15 años si se conserva en óptimas condiciones: 12-14 °C y a una humedad relativa del 60 %.

Se aconseja consumir a 11 °C.

PRODUCCIÓN

109.800 botellas Borgoñonas, 1.600 Magnum y 100 Doble Magnum.

