

PETRACS

2018

DESCRIPCIÓN

Petrács es el nombre de nuestro mejor viñedo en el pueblo de Tolcsva. El nombre Petrács proviene del antiguo propietario de la parcela, el Barón Ernest von Petrasch, mayor general del Ejército del Imperio Austro-Húngaro, a quien se le dio este enclave mágico en 1762.

Cuando Oremus buscaba las mejores parcelas para producir vino seco, la singularidad de Petrács se reveló. Por un lado, el lecho de roca es andesita, y el suelo contiene abundantes gemas semipreciosas que dan como resultado una gran mineralidad al vino. Por otro lado, en este viñedo se encuentran nuestras cepas más antiguas, de 60 años, cultivadas en el tradicional vaso con una gran densidad de plantación. Debido a esto y a lo escarpado de la pendiente, sólo humanos y caballos pueden trabajar el viñedo, por lo que mantenemos una tradición de trabajo manual durante cientos de años.

Los racimos recolectados manualmente reciben un ligero prensado, dando paso a una fermentación en barricas nuevas de roble francés y húngaro. Posteriormente, el vino hace crianza en barricas de roble durante tres meses, removiendo las lías ("batonnage") cada semana y en completa paz durante otros cinco meses. En agosto se trasiega el vino y continúa la crianza en depósitos de acero inoxidable durante seis meses hasta su embotellado en febrero.

Petracs Furmint es un vino contundente y especiado en el que el sabor mineral se percibe de forma pura y cristalina. Es profundo, largo, se comprime en boca de forma concentrada y salina.

DATOS

Grado alcohólico - **13 %**
 Azúcar - **1,4 g/l**
 Acidez - **6 g/l**
 Variedad - **Furmint**
 Edad media de viñedo - **60 años**
 Superficie de viñedo - **4 ha**
 Marco de plantación - **7.000 plantas/ha**
 Altitud - **200 m**
 Rendimiento - **3.500 kg/ha – 24,5 Hl/ha**
 Vendimia - **Manual en cajas de 12 kg el 24 de agosto**

CICLO DE VIÑA 2018

Las temperaturas fueron suaves en invierno con precipitaciones y ausencia de nieve; aún más frías fueron a principios de marzo empezando a subir las temperaturas los primeros días de abril. En general la primavera fue corta y la floración temprana. El verano fue más seco y caluroso que nunca en todo el ciclo vegetativo de la vid y una sequía prolongada azotó el viñedo. Maduración temprana en otoño.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Este vino está apto para beber actualmente, pero tiene un potencial de guarda de 15 años si se mantienen en condiciones óptimas 12-14 °C / 54-57 °F y una humedad relativa de 60 %.

Se aconseja consumir a 10 °C / 50 °F.

PRODUCCIÓN

3.150 botellas de 75cl.



TOKAJ-OREMUS