

ASZÚ 3 PUTTONYOS

2013

DESCRIPCIÓN

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 es el de mayor reconocimiento universal.

La zona de Tokaj, se ubica en una cadena montañosa que ocupa la parte noreste de Hungría. Bodegas Oremus se encuentra en su centro geográfico.

La elaboración del vino Aszú (vino de lágrima) es un proceso minucioso que solamente es posible en buenas añadas y condiciones muy especiales que favorezcan el desarrollo de la "Botrytis Cinérea" (podredumbre noble).

Aún se basa en las medidas de hace cientos de años, añadiendo al mosto base, 3 cestas (puttonyos) de 25 kgs. cada una de uvas Aszú vendimiadas una a una y cubiertas de Botrytis.

Las uvas son maceradas durante dos días hasta que aumentan de tamaño, para después ser prensadas levemente. La fermentación se realiza en barricas nuevas de roble húngaro. Es un proceso lento que puede durar hasta dos meses.

La fase de crianza se completa durante dos o tres años en barricas de 136 y 220 litros, y finaliza con un año más en botella.

Aszú 3 Puttonyos es un vino elegante y fresco, que posee una acidez que le hace ser un vino vibrante y a la vez aterciopelado.

DATOS

Grado alcohólico - **12%**

Azúcar - **128 g/l**

Acidez - **7,4 g/l**

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

Edad media del viñedo - **18 años**

Superficie del viñedo - **91 ha**

Marco de plantación - **5.660 plantas/ha**

Altitud - **200 m**

Rendimiento - **488 kg/ha**

Vendimia - **100% manual, en dos o tres turnos desde mediados de septiembre hasta principios de noviembre**

CICLO DE VIÑA 2013

El invierno fue suave, con precipitaciones abundantes que ayudaron a una reserva hídrica ideal en el suelo para empezar el ciclo vegetativo. En junio continuaron las lluvias, aunque julio y agosto fueron secos y calurosos con alguna tormenta acompañada de granizo. El otoño fue suave, con noches frías y días soleados que fortalecen la típica acidez de la región. Cosecha clásica para producir excelentes granos aszú.

Junto con la del 2008, la cosecha 2013 fue la segunda gran añada de vinos dulces del milenio, extraordinaria en calidad y en cantidad.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Este vino está apto para beber actualmente pero tiene un potencial de guarda de 40 años si se conserva en óptimas condiciones: 12-14 °C y a una humedad relativa del 60%.

Se aconseja consumir a 10 °C.

PRODUCCIÓN

44.000 botellas 50 cl.



TOKAJ-OREMUS