

ASZÚ 3 PUTTONYOS

DESCRIPCIÓN

La leyenda de Tokaj ha crecido en sus cuatrocientos años de historia; pero no fue hasta 1630, cuando se habló por primera vez de la grandeza de la viña de Oremus. Hoy en día, es la de mayor reconocimiento universal.

La elaboración del vino Aszú (vino de lágrima) es un proceso minucioso sólo posible en añadas excepcionales y en condiciones particulares que favorecen el desarrollo de la "Botrytis cinerea" (podredumbre noble). Desde hace cientos de años se elabora de la misma manera, añadiendo a un barril "Gönc" (136 litros) de mosto, 3 cestas (puttonyos) con 25 kg de bayas nobles de Aszú. Las bayas de Aszú se maceran hasta aumentar de tamaño y luego reciben un ligero prensado. La fermentación se realiza en barricas nuevas de roble húngaro; un proceso lento que puede tardar hasta cuatro semanas. La crianza se completa en barricas de 136 y 200 litros durante 2 años y se embotella durante un año.

Aszú 3 Puttonyos es un vino elegante y fresco, con una acidez que lo convierte en un vino vibrante y aterciopelado.

DATOS

Grado alcohólico - **11,5 %**

Azúcar - **138 g/l**

Acidez - **7,9 g/l**

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

Edad media del viñedo - **19 años**

Superficie del viñedo - **98 ha**

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

Altitud - **200 m**

Rendimiento - **200-500 kg/ha (3-5 hl/ha)**

Vendimia - **100 % manual en dos o tres rondas desde finales de septiembre hasta principios de noviembre**

CICLO DE VIÑA 2015

Después de un mes de enero templado, llegó la nieve en febrero y fue un mes más frío de lo habitual. La primavera fue suave con brotes tempranos. El verano fue extremadamente seco y caluroso. El clima cálido continuó hasta septiembre provocando una rápida maduración. Debido a un octubre seco, la botrytis solo se estableció en aquellos viñedos donde el microclima era bastante húmedo. El 2015 resultó ser una añada relativamente corta en términos de cantidad, pero la calidad fue excelente; los vinos dulces expresan una frutuosidad extrema junto con una sensación sedosa en boca, aterciopelada y equilibrada.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

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

Se aconseja consumir a 8 °C.

PRODUCCIÓN

24.500 botellas 50 cl.

2015



TOKAJ-OREMUS