

ASZÚ 3 PUTTONYOS

2014

DESCRIPCIÓN

El mito de 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 - **11%**

Azúcar - **127 g/l**

Acidez - **8,1 g/l**

Varietalidad - **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 - **280 kg/ha**

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

CICLO DE VIÑA 2014

Un atípico invierno con temperaturas suaves y extremadamente seco en diciembre, dio paso a un comienzo de 2014 algo más lluvioso de lo normal. El calor en primavera aceleró el crecimiento de la planta y el ciclo se adelantó dos semanas antes de lo habitual. Gracias a un verano sin calor extremo y con lluvias intermitentes, la maduración recupera el ritmo natural.

Las lluvias no cesan en otoño y las temperaturas suaves ayudan a la formación temprana de la Botrytis. La selección en la vendimia fue fundamental, con rendimientos muy bajos de 280 kgs. por hectárea que marcan el estilo crujiente y afrutado y la acidez refrescante, seña de identidad de los vinos Aszú.

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

36.800 botellas 50 cl.



TOKAJ-OREMUS