

ASZÚ 6 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 cinerea" (podredumbre noble). Aún se basa en las medidas de hace cientos de años, añadiendo al mosto base, 6 cestas (puttonyos) con 25 kg de bayas nobles de Aszú vendimiadas una a una y cubiertas de Botrytis.

Las uvas son maceradas durante 12-24 horas 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 un mes.

La fase de crianza se completa durante 2 o 3 años en barricas de 136 y 220 litros, y finaliza con 4 o 5 años más en botella.

Aszú 6 Puttonyos es un vino lujoso donde su fina acidez apoya a su extraordinaria melosidad extraordinaria.

Este vino de la añada de 2014 es muy complejo en nariz con notas de miel de frutas del bosque. En la boca, la acidez punzante equilibra la dulzura lujosa.

DATOS

Grado alcohólico - **11 %**

Azúcar - **171 g/l**

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

Variedad - **Furmint, Hárslevelű, Zéta y Sárgauskotály**

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 turnos desde finales de septiembre hasta principios de noviembre**

CICLO DE VIÑA 2014

El invierno fue inusualmente templado con un extremadamente seco diciembre y abundantes precipitaciones en febrero. La primavera fue más cálida y más lluviosa que lo normal. La brotación comenzó en los primeros días de abril, dos semanas antes de lo habitual.

El verano fue lluvioso, sin calor extremo. La maduración del viñedo siguió el ritmo habitual. Un otoño templado y lluvioso ayuda a la formación temprana de la botrytis dando como resultado una recolección selectiva y elaborada. Los rendimientos fueron bajos, la cosecha favorece los vinos Aszú clásicos, crujientes y afrutados, con una acidez refrescante.

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 / 54-57 °F y a una humedad relativa del 60 %.

Se aconseja consumir a 8 °C / 46 °F.

PRODUCCIÓN

11.760 botellas 50 cl.



TOKAJ-OREMUS