

TOKAJI ESZENCIA

2006



TOKAJ-OREMUS

DESCRIPCIÓN

Tokaj, “vino del rey y rey de los vinos” así lo describió Luis XVI al probarlo. 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, el de mayor reconocimiento universal.

La zona del Tokaj, Tokaj-Hegyalja, se ubica en una cadena montañosa que ocupa la parte noreste de Hungría. La localidad de Tolcsva y Bodegas Oremus están situadas en el centro geográfico de dicha región.

El Oremus Eszencia, nacido en el pago de Oremus, destaca entre todos los vinos Aszú. Es una bebida de increíble riqueza, a la que nada se le puede igualar en el mundo. Tiene un bajo contenido de alcohol (1 a 3%), ya que la cantidad de azúcar que en él se concentra no alcanza a fermentar; de manera que no es nada raro un azúcar residual de 500 o más gramos por litro.

Las bayas Aszú son recogidas una a una. No olvidemos que cada vendimiador recogerá entre 5 y 10 kg de uvas al día. Las bayas se dejan reposar durante 15 o 20 días en la nave de vinificación de Oremus, y su cantidad aumenta paulatinamente hasta el fin de la vendimia. Durante esos días la leve presión ejercida por el peso propio de los granos causa la extracción del mosto contenido en ellos.

Tras ese tiempo el mosto se lleva a recipientes de cristal de 50 litros donde realizará una lentísima fermentación. Al cabo de 2 años se traspasa a barricas de 68 litros llamadas “átalag”, donde continuará refinándose. Finalmente su crianza en botella puede durar incluso varias décadas.

Eszencia es el néctar de Tokaj y el alma de los vinos de Oremus. Pura concentración e intensidad. Sublime, sin duda es una experiencia que no se olvida. Es el vino de los dioses.

DATOS

Grado alcohólico	3 %
Variedad	Furmint, Hárslevelű
Azúcar	518,9 g/l
Acidez	16,7 g/l
Edad media del viñedo	12 años
Superficie del viñedo	82 ha
Marco de plantación	5.660 plantas/ha
Altitud	200 m
Rendimiento de grano	14 botellas/ha
Vendimia	Manual. La selección de los granos Aszú se realiza de uno en uno en el viñedo

CICLO DE LA VIÑA 2006

El invierno fue duro, registrándose en enero temperaturas por debajo de -17° C. Tanto la brotación como la floración tuvieron 10 días de retraso con respecto a un año normal. El mes de agosto fue fresco y con algunas lluvias, mejorando a partir de septiembre para cerrar una maduración perfecta. El otoño fue caluroso y seco, provocando más pasificación que Botrytis comparado con otros años. Gran calidad y muy buena acidez.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Estos vinos están aptos para beber actualmente pero tienen un potencial de guarda de unos 60 años si se conserva en óptimas condiciones (12-14 °C) a 40% de humedad relativa, sin oscilaciones de temperatura.

Se aconseja consumirlos a 12-14 °C.

PRODUCCIÓN

810 botellas de 375 ml.

