

TOKAJI ESZENCIA 2007

FICHA DE CATA

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, el de mayor reconocimiento universal.

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

Eszencia 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.

Cada vendimiador recogerá, una a una, entre 5 y 10 kg de uvas al día. Las bayas se dejan reposar durante 15 - 20 días y 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 puliéndose. Finalmente, descansa en botella hasta incluso varias décadas.

Eszencia es el néctar de Tokaj y el alma de los vinos de Oremus. Pura concentración e intensidad.

DATOS

Grado alcohólico	3 %
Azúcar	515 g/l
Acidez	7,6 g/l
Variedad	Furmint, Hárslevelü
Edad media del viñedo	13 años
Superficie del viñedo	82 ha
Marco de plantación	5.660 plantas/ha
Altitud	200 m
Rendimiento	9 botellas /ha
Vendimia	Recogida manual de los granos Aszú uno por uno en varios pases de selección

CICLO DE VIÑA 2007

Temprana floración debido a un invierno y primavera templados. Verano con mucho calor y seco. El otoño trajo días lluviosos y temperaturas más frescas, lo que propició un ambiente idóneo para que la Botrytis actuara en las uvas maduras.

La producción está en la media y la calidad es extraordinaria.

Afrutado intenso y elegante, con textura sedosa propia de los vinos Aszú 2007.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Este vino está apto para beber actualmente pero tiene un potencial de guarda de 60 años si se conserva en óptimas condiciones (12-14 °C) a 40% de humedad relativa, sin oscilaciones de temperatura.

Se aconseja consumir a 12-14 °C.

PRODUCCIÓN

722 botellas 37,5 cl.

