

ESZENCIA 2011

DESCRIPCIÓN

Cuando lo probó, Luis XIV proclamó a Tokaj "el vino del rey y el rey de los vinos". La leyenda de Tokaj ha crecido y crecido en sus cuatrocientos años de historia; pero no fue hasta 1630 que se habló por primera vez de la grandeza del viñedo de Oremus. Hoy es el que recibe mayor reconocimiento universal.

Producto del terruño de Oremus, el néctar de Oremus destaca entre todos los vinos de Aszú. Es una bebida increíblemente rica, incomparable en el mundo. Tiene una baja graduación alcohólica (2 % a 3 %), dado que no todo el azúcar concentrado en ella llega a fermentarse, y no es inusual encontrar 500 gramos o más de azúcar residual por litro. Las bayas de Aszú se vendimian individualmente. No debemos olvidar que cada vendimiador recogerá entre 5 y 10 kg de uva al día. Las bayas reposan durante 15 a 20 días y la ligera presión que ejerce el peso de las propias uvas provoca la extracción del jugo que contienen. A continuación, el mosto se traslada a recipientes de vidrio de 50 litros y se deja fermentar muy lentamente. Pasado un año se traspasa a barricas Átalog de 68 litros, donde continuará su afinación. Finalmente, envejece en botella en un viaje que puede resultar incluso en décadas.

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

DATOS

Grado alcohólico - **2,5 %**

Azúcar - **569 g/l**

Acidez - **14,9 g/l**

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

Edad media del viñedo - **17 años**

Superficie del viñedo - **98 ha**

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

Altitud - **200 m**

Rendimiento - **12 botellas/ha**

Vendimia - **Recogida 100 % manual grano a grano en varias rondas de selección**

CICLO DE VIÑA 2011

El invierno fue más frío de lo normal, acompañado de abundantes precipitaciones en forma de nieve. Las lluvias fueron persistentes en primavera mientras las temperaturas frescas provocaron una temprana brotación. El mes de junio fue seco con temperaturas extremadamente calurosas; julio lluvioso, más fresco que lo usual.

Un largo y seco otoño favoreció la sobre maduración y la vendimia duró alrededor de tres meses.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Este vino está apto para beber actualmente, pero tiene un potencial de guarda de 50 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

563 botellas de 375 ml.



TOKAJ-OREMUS