

ESZENCIA

2012

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, su néctar 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 es frecuente encontrar al menos 500 gramos 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 5 a 10 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 o ánforas de 50 litros y se deja fermentar muy lentamente. Pasado un año se traslada a barricas "Átalag" 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 - **3 %**

Azúcar - **544 g/l**

Acidez - **13,9 g/l**

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

Edad media del viñedo - **15 años**

Superficie del viñedo - **98 ha**

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

Altitud - **200 m**

Rendimiento - **13 botellas/ha**

Vendimia - **Recogida 100 % manual grano a grano en varios turnos de selección**

CICLO DE VIÑA 2012

El invierno transcurrió con abundantes precipitaciones, temperaturas considerablemente más frías de lo habitual en febrero. La primavera fue más calurosa y seca que la media de años anteriores ganando la uva mayor intensidad.

El verano fue sumamente caluroso y seco. La sequía de agosto produjo una pronta maduración y ocasionalmente deshidratación de la uva.

El otoño fue caluroso con precipitaciones, con una vendimia temprana de las uvas destinadas al vino seco y una vendimia tardía de las bayas Aszú.

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

800 botellas 375 ml.



TOKAJ-OREMUS