

LATE HARVEST 2022

DESCRIPCIÓN

La leyenda de Tokaj ha crecido y crecido en sus cuatrocientos años de historia; pero no fue hasta 1630, cuando se habló por primera vez de la grandeza de la viña de Oremus. Hoy en día, es la de mayor reconocimiento universal.

Durante la vendimia, varias pasadas al viñedo son realizadas, pero solo aquellos racimos que contienen al menos un 50 % de bayas botritizadas son seleccionados. Después del despallado, las bayas se maceran durante 4-12 horas y luego son prensadas, dando protagonismo a la podredumbre noble. Late Harvest es un interesante coupage de diferentes variedades de uva que produce un vino muy equilibrado. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable durante 15-25 días. A continuación, el vino envejece en barricas de roble húngaro (se llaman "Szerednyei" y tienen la capacidad de 220 litros) durante dos meses y se refina en botella durante un período de crianza de 6 meses.

Late Harvest es un vino armonioso, fresco y sedoso. Es versátil cuando se bebe, proporcionando un nuevo abanico de posibilidades en cada sorbo.

Un sabor afrutado caracteriza esta añada de Late Harvest 2022, que da mucha intensidad aromática al lado de la estructura habitual de los vinos de Tokaj.

DATOS

Grado alcohólico - 11 %

Azúcar - 113 g/l

Acidez - 6,2 g/l

Variedad - **Furmint, Sárgamuskotály y Kövérszőlő**

Edad media del viñedo - 22 años

Superficie del viñedo - 100 ha

Superficie del viñedo vendimiado por vino dulce - 60 ha

Marco de plantación - 5.660 plantas/ha

Altitud - 100 - 200 m

Rendimiento - 2.800 kg/ha, 14 hl/ha

Vendimia - desde el 20 septiembre hasta el 18 de octubre

CICLO DE LA VIÑA 2022

Invierno: la mayor parte de la precipitación invernal cayó a finales de noviembre y en diciembre. Enero y febrero fueron particularmente secos y no se ocurría frío extremo.

Primavera: gran cantidad de precipitación cayó en marzo y las noches fueron frescas hasta mediados de abril. Así, la brotación comenzó el 22 de abril un poco más tarde de lo habitual. Sin embargo, en el cálido y seco mayo, las vides compensaron este déficit gracias a su crecimiento rápido.

Verano: la floración tuvo lugar rápidamente a principios de junio. Debido al segundo verano más caluroso de los últimos años, desafortunadamente, a finales de julio aparecieron signos de estrés hídrico en los viñedos. A principios de agosto hubo lluvias suficientes, por lo que la maduración se completó en buenas condiciones.

Otño: las lluvias continuaron a finales de septiembre, apareció la Botrytis, pero debido a las continuas precipitaciones, la concentración se produjo a un ritmo lento. Gracias al seco y cálido octubre, finalmente pudimos cosechar una buena cantidad de bayas de aszú, pero el equilibrio se inclinó en la dirección del azúcar.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Este vino está apto para beber ahora, pero tiene un potencial de guarda de aproximadamente 5 años si se conserva en óptimas condiciones: 12-14 °C y a una humedad relativa del 60 %.

Se aconseja consumir a 8 °C.

PRODUCCIÓN

38.814 botellas 50 cl.



TOKAJ-OREMUS