

# MANDOLÁS

## DESCRIPCIÓN

El mito de 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.

El vino Mandolás, elaborado a partir de la variedad Furmint, ha ido evolucionando desde su primera cosecha en el 2000 hasta llegar a la de 2018. Una serie de mejoras se han ido incorporando en todos sus procesos, desde el viñedo hasta su salida al mercado, conviviendo en perfecta armonía, la enología más moderna con la tradición ancestral.

En la viña, se ha realizado una selección específica de parcelas a menos de 200 metros sobre el nivel del mar, protegidas de los vientos del norte y con la densidad de cepas adecuada, revisando sistemáticamente el estado de maduración de la uva para una elección óptima de vendimia de racimos maduros, sanos y de color amarillo dorado.

El esfuerzo en seleccionar viejos clones de Petrats, nuestro viñedo de 100 años, es crucial para alcanzar la mejora de la calidad en cada añada.

**Es el fruto de un clima y suelo únicos en el mundo que exige una elaboración muy laboriosa y cuidada. La leyenda de Mandolás continúa.**

## DATOS

Grado alcohólico - **13,5 %**

Acidez - **6,1 g/l**

Varietal - **100% Furmint**

Edad media del viñedo - **25 años**

Superficie del viñedo - **91 ha**

Marco de plantación - **5.600 plantas/ha**

Altitud - **200 m**

Rendimiento - **4.500 kg/ha – 28 hl/ha**

Vendimia - **Manual en cajas de 12 kg**

## CICLO DE VIÑA 2018

Después de un largo invierno, los meses de abril y mayo de 2018 fueron los más cálidos registrados hasta el momento. El verano continuó con esa tónica de calor superior a la media sin llegar a temperaturas extremas. En estas condiciones, el ciclo de la planta se adelantó y las fechas de vendimia, incluso para el Mandolás, también fueron inusualmente tempranas, comenzando el 23 de agosto y finalizando a principios de septiembre.

## CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Este vino está en un momento óptimo para ser disfrutado pero, tiene un potencial de guarda de 10 años si se conserva en óptimas condiciones: 12-14 °C y a una humedad relativa del 60 %.

Se aconseja consumir a 10 °C.

## PRODUCCIÓN

118.800 botellas 75 cl., 1.000 Magnum, 80 Doble Magnum.

# 2018



TOKAJ-OREMUS