

PETRACS

2020

DESCRIPCIÓN

Petrács es el nombre de nuestro mejor viñedo en el pueblo de Tolcsva. El nombre Petrács proviene del antiguo propietario de la parcela, el Barón Ernest von Petrasch, mayor general del Ejército del Imperio Austro-Húngaro, a quien se le dio este enclave mágico en 1762.

Cuando Oremus buscaba las mejores parcelas para producir vino seco, la singularidad de Petrács se reveló. Por un lado, el lecho de roca es andesita, y el suelo contiene abundantes gemas semipreciosas que dan como resultado una gran mineralidad al vino. Por otro lado, en este viñedo se encuentran nuestras cepas más antiguas, de 60 años, y las cultivamos en el tradicional vaso con una gran densidad de plantación. Debido a esto y a lo escarpado de la pendiente, sólo humanos y caballos pueden trabajar el viñedo, por lo que mantenemos cientos de años de tradición de trabajo manual.

Los racimos recolectados manualmente reciben un ligero prensado, dando paso a una fermentación en barricas de roble francés y húngaro. Posteriormente, el vino hace crianza en barricas de roble durante 5 meses, removiendo las lías cada semana ("batonnage") y en completa paz durante otros 4 meses. En agosto se trasiega el vino y continúa la crianza en depósitos de acero inoxidable durante otros seis meses hasta su embotellado en febrero.

Petracs Furmint es un vino contundente y especiado en el que el sabor mineral se percibe de forma pura y cristalina. Es profundo, largo, se comprime en boca de forma concentrada y salina.

Gracias a la crianza de dos años podemos disfrutar la complejidad de este vino PETRÁCS que nació en una añada un pocita fría.

DATOS

Grado alcohólico - **13 %**

Azúcar - **1,6 g/l**

Acidez - **7,2 g/l**

Variedad - **Furmint**

Edad media del viñedo - **60 años**

Superficie del viñedo - **4 ha**

Marco de plantación - **7.000 plantas/ha**

Altitud - **200 m**

Rendimiento - **3.200 kg/ha - 16,5 Hl/ha**

Vendimia - **6 octubre**

CICLO DE LA VIÑA 2020

Invierno: el invierno fue suave pero muy lluvioso, sin daños de frío invernal.

Primavera: la primavera fue seca y fresca. La brotación empezó en su tiempo normal, a pesar de un lento ciclo de crecimiento. Lluvias abundantes en abril y mayo prolongándose al verano.

Verano: la floración fue normal, pero el envero sufrió un ligero retraso gracias al verano no tan cálido. A partir de 15 agosto, se produjeron cambios en la climatología donde los días soleados ayudaron a la vid.

Otoño: el septiembre continuó seco y soleado ideal para la maduración.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Este vino está apto para beber actualmente, pero tiene un potencial de guarda de 15 años si se mantienen en condiciones óptimas 12°-14 °C y una humedad relativa de 60 %.

Se aconseja consumir a 12 °C.

PRODUCCIÓN

3.452 botellas Borgoñonas y 108 botellas Magnum.

