

LATE HARVEST VENDIMIA TARDÍA

DESCRIPCIÓN

El mito de los 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.

La zona de Tokaj, se ubica en una cadena montañosa que ocupa la parte noreste de Hungría. Bodegas Oremus está situada en el centro geográfico de dicha región.

Durante la vendimia se seleccionan racimos que contienen al menos un 50% de uva botrytizada y de uva sobremadura. Late Harvest se elabora a partir de un coupage de distintas variedades que hacen de él un vino muy equilibrado.

La fermentación se realiza en barricas nuevas de roble húngaro (136 litros "Gonc" y 220 litros "Szerednye") durante 30 días, y se para naturalmente en torno al 12 % de alcohol. El vino reposa otro medio año en pequeñas barricas de madera y se redondea durante 15 meses en botella.

Late Harvest es un vino armonioso, fresco y sedoso. Es muy versátil, aportando una gama distinta de posibilidades en cada trago.

DATOS

Grado alcohólico - 11 %

Azúcar - 115 g/l

Acidez - 7,6 g/l

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

Edad media del viñedo - 20 años

Superficie del viñedo - 91 ha

Marco de plantación - 5.660 plantas/ha

Altitud - 200 m

Rendimiento - 1.300 kg/ha

Vendimia - **100% manual, en dos o tres turnos desde finales de septiembre hasta principios de noviembre**

CICLO DE VIÑA 2017

Después del enero más frío de la última década, los viñedos gozaron de una primavera y un verano con temperaturas normales a la media. Las precipitaciones estuvieron muy bien repartidas en estos meses. Las lluvias caídas a mediados de septiembre ayudaron a extender la podredumbre noble sobre todo nuestro viñedo, convirtiendo la añada del 2017 en una de las más grandes vendimias de vino dulce de los últimos diez años.

Las noches frescas y los días secos y soleados ayudaron a lograr una asombrosa concentración y un potencial aromático magnífico en los vinos dulces del 2017.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

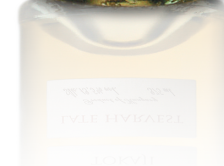
Este vino está apto para beber actualmente pero tiene un potencial de guarda de 10 años si se conserva en óptimas condiciones: 12-14 °C y a una humedad relativa del 60%.

Se aconseja consumir a 10 °C.

PRODUCCIÓN

35.000 botellas 50 cl.

2017



TOKAJ-OREMUS