

ASZÚ 5 PUTTONYOS 1993

DESCRIPCIÓN

Elaboración

Según la tradición de varios siglos, en la elaboración del vino de lágrima, se añade a una barrica de Gönc (136 l.) con vino de excelente calidad, 5 cuévanos (150 Kg.) de granos Aszú.

Cría

Durante 2 años en barricas de roble húngaro, en bodega tradicional de Tolcsva.

DATOS

Grado alcohólico - 12 %

Azúcar - 125 g/l

Acidez - 10 g/l

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

Altitud - 200 m

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

CICLO DE VIÑA 1993

Invierno: pobre en nieve, invierno suave.

Primavera: lluvia escasa, temperaturas bajas.

Verano: caluroso, seco, con mucho sol y floración temprana.

Otoño: infección importante de Botrytis, excelente vendimia con una gran cantidad de uva pasa.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Este vino está apto para beber actualmente, pero tiene un potencial de guarda de 40 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.

NOTAS DE CATA

Color: amarillo oro claro.

Nariz: floral, albaricoque con toques a miel.

Boca: magnífico equilibrio entre dulzor y acidez. Fresco, con sabor a albaricoque, ciruela y miel.

PRODUCCIÓN

28.000 botellas 50 cl.

FECHA DE EMBOTELLADO

Abril 1997



TOKAJ-OREMUS