

Oremus Tokaji Aszu 3 Puttonyons 2011



Vino dulce originario de Hungría elaborado con uva tipo Aszú

Calificación Sin calificación

Precio

precio 26,56 €

[Haz una pregunta sobre este producto](#)

Descripción



Oremus Tokaji Aszú 3 Puttonyos

Oremus Tokaji Aszú 3 Puttonyos es un afamado vino dulce húngaro, elaborado con uvas de las variedades Furmint, Hárslevelu?, Zéta y Sárgamuskotály, con botrytis o podredumbre noble, también denominada "**Aszú**", que hace que el fruto tenga menos agua y, por tanto, su concentración en azúcar sea mayor y su aroma sea más intenso. Este tipo de vino requiere de unas condiciones climáticas específicas que favorezcan la botrytis, por lo que se trata de un vino único, muy apreciado en todo el mundo. Lo elabora **Bodegas Tokaj Oremus**, situada en la región de **Tokaj-Hegyalja**, en el noreste de Hungría. Actualmente pertenece al Grupo Vega Sicilia.

Elaboración

La proporción de uva tipo Aszú en este vino se indica en su nombre: 3 Puttonyos significa que se han utilizado 3 cestas de 25 kilos de uvas de este tipo. Cuantos más **Puttonyos**, más dulce será el vino. Cada uva ha sido cuidadosamente vendimiada a mano. Se dejan macerar durante dos días hasta que cambian de tamaño y son prensadas levemente. La fermentación se lleva a cabo lentamente durante dos meses en barricas nuevas de roble húngaro. El periodo de crianza dura unos 2 o 3 años, y tiene lugar en barricas tradicionales húngaras. Por último, se deja reposar 2 años más en botella.

Notas de Cata

A la vista es de color amarillo oro de gran intensidad. Al olfato es muy frutal, con aromas a manzana, piña y melocotón, además de toques a madera. Al paladar es denso y agradable, con notas tostadas, a panadería y confitería. Final largo muy agradable. Se aconseja servirlo a una temperatura de entre 8º y 12º, acompañando a platos de foie-grass, queso y helados.



Comentario

Lunes, 04 Septiembre 2017

El secreto de los vinos de Tokaj recae, sobre todo, en el microclima especial que se crea en otoño. Ya que las brumas y lluvias junto con el cálido sol de otoño favorece la aparición de podredumbre noble

Fernando Calderón