

VINO BLANCO - OREMUS TOKAJI ASZU 6 PUTTONYOS 07 - 500 ML OREMUS



País / Región / D.O

Hungría, Tokaji



Historia

Los vinos Aszú conforman el elemento diferencial de esta familia de grandes vinos. Aúnan tradición, innovación y excelencia, y se convierten en vinos sublimes con sus raíces en una tierra irreplicable. Oremus es símbolo y muestra de la recompensa del tiempo, de la experiencia y del conocimiento, del verdadero saber hacer en el arte del vino.



Elaboración / Crianza

Elaboración: Vendimia tardía de uvas afectadas por botrytis. El mosto (vino de lagrima) se mezcla con mosto fresco, se añade a la barrica 6 puttonyos, Crianza en barricas nuevas de roble húngaro de 136 y 220 litros durante un periodo de dos o tres años. Finaliza con un año más en botella.

Crianza : Mas de 12 meses en barrica.

Notas de Cata.



Vista : Oro Profundo



Nariz : Dátil,Albaricoque,Mantequilla,Fruto seco,Vainilla



Boca : Dulce,Acidez suave,Cuerpo completo



Maridaje

Ostión, Langosta, Bonito,Atún, Lubina, Pavo, Carne Madurada,

Calificación

Alc.Vol : 10.00%

Variedades: Furmint: 80%, Loureiro: 10%,

Zéta: 5%, Moscatel de Grano Menudo: 5%.

Temperatura de servicio: Entre 8°C y 10°C

MARINTER^{MS}

SELECCIÓN GOURMET DEL MUNDO