

# VINO BLANCO - OREMUS TOKAJI ASZU 5 PUTTONYOS 08

## - 500 ML

### OREMUS



#### País / Región / D.O

Hungría, TOKAJ - HEGYALJA



#### Historia

Oremus en el corazón de Tokaj. Fundada en 1993 por Vega Sicilia, con la intención de dar a luz al vino Tokaji Aszú 5 Puttonyos es rotundo, excitante, con aromas a madurez y elegancia. Es un vino desbordante, sorprendente y difícilmente equiparable.



#### Elaboración / Crianza

Elaboración: Maceración durante dos días de las bayas nobles Aszú con el mosto y luego se espera un día o dos para que los granos se hinchen y se pasen al prensado. La fermentación es un proceso lento que a veces puede durar hasta dos meses, realizándose en barricas nuevas de roble húngaro. Después se le añade un poco de néctar (Eszencia), que se ha recogido gota a gota de las bayas Aszú.

Crianza : Mas de 12 meses en barrica.

#### Notas de Cata.



Vista : Oro Profundo



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



Boca : Dulce, Acidez suave, Cuerpo completo



#### Maridaje

Langosta, Bonito, Pato, Cordero, Carne Madurada,

#### Calificación

**Alc.Vol : 12.00%**

**Variedades: Furmint: 80%, Hárslevelü: 10%,**

**Sárga Muskotály: 5%.**

**Temperatura de servicio: 8 °C - 10 °C.**

**MARINTER**<sup>MS</sup>

SELECCIÓN GOURMET DEL MUNDO