

VINO DULCE TOKAJI OREMUS AZSU 6 PUTTONYOS 05 DE 500 ML

OREMUS



País / Región / D.O

Hungría, TOKAJ - HEGYALJA



Historia

Oremus situado en el corazón de Tokaj. Fundada en 1993 por Vega Sicilia, con la intención de dar a luz al vino Tokaji. Es llamado "Vino de reyes" Aszú 6 Puttonyos es un vino intenso, apasionante, vehemente, con aromas a experiencia.



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 : Pasa,Albaricoque,Gotas de miel,Fruto seco,Vainilla



Boca : Dulce,Acidez suave,Cuerpo completo



Maridaje

Langosta, Merluza, Bonito,Salmón, Lubina, Carne Madurada,

Alc.Vol : 10.50%

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

Kövérszl: 5%, Moscatel de Grano Menudo:

5%.

Temperatura de servicio: Entre 5°C y 7°C

MARINTER^{MS}

SELECCIÓN GOURMET DEL MUNDO