

VINO BLANCO - OREMUS TOKAJI VENDIMIA TARDÍA 18 DE 500 M

Tokaji



Alc.Vol : 11.00%

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

Sárga Muskotály: 5%, Zéta: 5%.

Temperatura de servicio: 10°C



País / Región / D.O

Hungría, Tokaji



Historia

El mito de Tokaj no ha hecho más que crecer en sus más de cuatrocientos años de historia; pero no sería hasta el año 1630 cuando se habló, por primera vez, de la grandeza del viñedo de Oremus; a día de hoy, el de mayor reconocimiento universal. La zona de Tokaj, se ubica en una cadena montañosa que ocupa la parte noreste de Hungría. Bodegas Oremus está situada en el centro geográfico de dicha región.



Elaboración / Crianza

Elaboración: Se seleccionan racimos que contengan por lo meno 50% de uvas boytrizadas y sobremadurada, La fermentación en barricas de roble húngaro durante 30 días y se para alrededor de los 12 de alcohol

Crianza : Menos de 12 meses en barrica.

Notas de Cata.



Vista : Amarillo pálido



Nariz : Lichi,Gotas de miel,Espicias asiáticas,Fruto seco,Vainilla



Boca : Dulce,Acidez suave,Cuerpo completo



Maridaje

Camarón, Lubina, Pato, Cordero,Carne Madurada,

Calificación

MARINTER^{MS}

SELECCIÓN GOURMET DEL MUNDO