

MANDOLÁS 2016

FICHA DE CATA

DESCRIPCIÓN

El mito de los vinos 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.

El vino Mandolás, elaborado a partir de la variedad Furmint, ha ido evolucionando desde su primera cosecha en el 2001 hasta llegar a la de 2016, que es con diferencia, la mejor de todas las que hasta ahora, se han lanzado. Una serie de mejoras se han ido incorporando en todos sus procesos, desde el viñedo hasta su salida al mercado, conviviendo en perfecta armonía, la enología más moderna con la tradición ancestral.

En la viña, se ha realizado una selección específica de parcelas a menos de 200 metros sobre el nivel del mar, protegidas de los vientos del norte y con la densidad de cepas adecuada, revisando sistemáticamente el estado de maduración de la uva para una elección óptima de vendimia de racimos maduros, sanos y de color amarillo dorado.

En la bodega, cambios en el tostado de las barricas nuevas utilizadas en el proceso de fermentación junto con batonages frecuentes y muy cuidados, le devuelven la mineralidad del suelo volcánico característica de la región.

Mandolas 2016 nos muestra una riqueza perfecta y aromas muy finos, combinando con la frescura de su acidez natural. Es el fruto de un clima y suelo únicos en el mundo que exige una elaboración muy laboriosa y cuidada. La leyenda de Mandolás continúa.

DATOS

Grado alcohólico	13,5 %
Acidez	7,5 g/l
Variedad	Furmint
Edad media del viñedo	25 años
Superficie del viñedo	82 ha
Marco de plantación	5.600 plantas/ha
Altitud	200 m
Rendimiento	4.000 kg/ha
Vendimia	Manual en cajas de 12 kg

CICLO DE VIÑA 2016

Después de un invierno largo y frío, de poca nieve y lluvias frías en el mes de febrero, le sigue una primavera suave y seca. Tanto la brotación como la floración de las uvas Furmint fueron tempranas. La brotación se inicia el 8 de abril y la floración a principios de junio, acompañado de un tiempo seco, ideal para el cuajado. Temperaturas sin extremos, precipitaciones equilibradas en verano y una maduración temprana y rápida, aportan sabores ricos y acidez equilibrada.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Este vino está en un momento óptimo para ser disfrutado pero, tiene un potencial de guarda de 10 años si se conserva en óptimas condiciones: temperaturas estables de 12-14°C, humedad relativa del 60%, sin oscilaciones térmicas y protegido de la luz directa.

Se aconseja consumir a 10 °C.

PRODUCCIÓN

65.000 botellas de 750 ml, 980 Magnum.

