

MANDOLÁS 2022



OREMUS

DESCRIPCIÓN DEL ENÓLOGO

Mandolás es un vino a contracorriente: es el blanco seco que elaboramos desde el año 2000 en la bodega de Oremus, enmarcada en la histórica región húngara de Tokaj, célebre por sus vinos dulces. La furmint, uva autóctona afamada por los vinos naturalmente dulces, ofrece en Mandolás una nueva interpretación: una elaboración de vino seco con potencial de guarda. La perfecta armonía de una tradición ancestral con la más moderna enología de precisión. Sobre los suelos y parajes más sobresalientes se asientan las viñas de Mandolás, plantadas con los mejores clones de furmint procedentes de la parcela de Petrács, viñedo antiguo de la bodega con más de 50 años.

Cuando las uvas ofrecen el equilibrio y la perfecta madurez, los racimos se recogen a mano con una primera selección sobre las viñas. Tras un ligero prensado, la fermentación alcohólica se desarrolla en depósitos de acero inoxidable en un 80% y en barricas nuevas de roble húngaro en un 20%. Durante el periodo de crianza, el 70% del vino permanece en barrica de roble húngaro durante los tres primeros meses con removido de lias cada semana ("batonnage") y durante los tres meses siguientes en completa tranquilidad. El 30% del vino realiza su crianza en acero inoxidable. **La añada 2022 fue calurosa y seca, después de una tendencia de varios años fríos. Mandolás 2022 destaca por la sofisticación de sus aromas florales y frescos, una acidez vibrante y una estructura torneada por la larga crianza.**

CICLO DE LA VIÑA

El invierno empezó lluvioso. La mayor parte de las precipitaciones invernales cayeron entre finales de noviembre y el mes de diciembre, mientras que enero y febrero fueron secos y atemperados, sin frío extremo. Durante la primavera, las temperaturas fueron bajas, con noches frescas hasta mediados de abril, lo que retrasó ligeramente la brotación hasta el 22 de abril. Mayo fue un mes seco y cálido, reactivando el crecimiento rápido de las vides y a principios de junio la floración concluyó con rapidez.

El verano fue el segundo más caluroso de los últimos años, y las plantas acusaron la falta de agua hasta las lluvias oportunas de principios de agosto, que permitieron una maduración rápida y perfecta. La vendimia de Mandolás se desarrolló entre finales de agosto y principios de septiembre, en un contexto de estabilidad meteorológica, antes de que llegasen las lluvias de la segunda semana de septiembre.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Este vino está apto para beber actualmente, y cuenta con un potencial de guarda de más de 10 años si se conserva en óptimas condiciones de temperatura (entre 12 y 14°C, o entre 54 y 57°F) y humedad (60%). Se aconseja consumir a 11°C.



POR 100 ML 319 KJ / 77 KCAL

GRADO ALCOHÓLICO - 13,5%

AZÚCAR - 1,8 g/l

ACIDEZ - 6,3 g/l

VARIEDAD - Furmint

CRIANZA - De 6 meses en barrica de roble húngaro y en acero inoxidable

EDAD MEDIA DE VIÑEDO - 23 años

SUPERFICIE DEL VIÑEDO - 100 hectáreas SUPERFICIE DEL VIÑEDO VENDIMIADO PARA MANDOLÁS - 35 hectáreas

MARCO DE PLANTACIÓN - 5.660 plantas/ha

ALTITUD - 150 - 300 m

RENDIMIENTO - 6.600 kg/ha - 38,4 hl/ha

VENDIMIA - Del 25 de agosto al 8 de septiembre

PRODUCCIÓN - 118.800 Botellas de 75 cl, 1.522 Magnum y 57 Doble Magnum

FECHA DE EMBOTELLADO - Febrero 2023

  @oremustokaj

www.temposvegasicilia.com