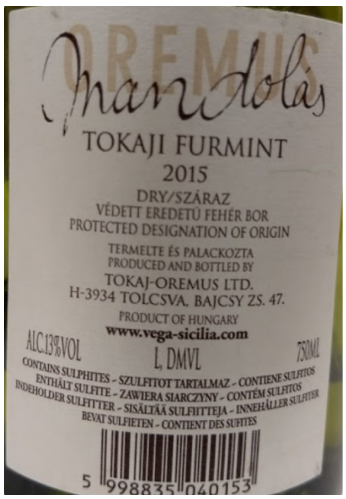
Bodegas Vega Sicilia Oremus Mandolas Furmint Seco (2015)



IDENTIDAD

Bodega	**Bodegas Vega Sicilia**
Nombre	**Oremus Mandolas Furmint Seco**
Año	**2015**
Uvas	Furmint (100 %)
Ubicación	**Hungría > Tokaj > Tokaj-Hegyalja**
Categoría	Vino Blanco
Precio	**14,50 €**

BOTELLA

Volumen	750mL

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	13.50 %

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre	Vinificación Los racimos se prensan sin despalillar. La fermentación se hace en barricas de madera nuevas y se alarga entre 8 y 12 días. Envejecimiento El vino realiza la crianza en barricas pequeñas de 136 litros de capacidad, típicas de la zona. Permanece unos 6 meses en estas barricas sometido a periódicos 'battonages' sobre sus propias lías.

VIÑEDO

Viticultura	Se hace una selección en viña para vendimiar únicamente los racimos sanos, maduros y que presenten un color amarillo brillante.

COMENTARIO

Comentario	Recibe su nombre de uno de los viñedos más importantes de la Casa Oremus, la prestigiosa bodega que fue adquirida en 1993 por Vega Sicilia. Un vino original y de una calidad excelente que nos permitirá descubrir unos de los blancos secos de esta región conocida, esencialmente, por sus dulces aszú. A diferencia de los nobles Tokay aszú, que son los que han dado fama a la región, Mandolás Furmint Seco está elaborado con uvas maduras no afectadas por la botritis (o podredumbre noble), lo que le permite expresar todo el carácter frutal de esta variedad propia de la zona. Un blanco fresco lleno de aromas, sedoso y untuoso.

Asociación Enológica Cultural
WINE LOVERS
CLUB DE CATAS TORREJÓN

Bodegas Vega Sicilia Oremus Mandolas Furmint Seco (2015)

CATAS (1)

Fecha	**24 de enero de 2018**
Catador	Curso De Cata
Puntuación	89.0
Visual	Amarillo pálido con ribetes verdosos, limpio y brillante
Olfato	Aromas que recuerdan al cava, pan tostado, panadería con recuerdos anisados. Intensidad media alta.
Boca	Entrada potente, paso con acidez muy presente. En retronasal aparecen frutos secos. Buena intensidad final

BOTELLAS SACADAS (1)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
24/1/18	Consumido		

Asociación Enológica Cultural
WINE Lov rs
CLUB DE CATAS TORREJÓN