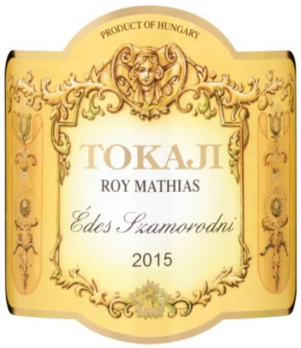
Pajzos Zrt. Tokaji Roy Mathias (2015)

IDENTIDAD

Bodega	**Pajzos Zrt.**
Nombre	**Tokaji Roy Mathias**
Año	**2015**
Ubicación	**Hungría > Tokaj > Tokaj-Hegyalja**
Clasificación	DHC - PDO/OEM
Categoría	Vino Blanco
Precio	**9,95 €**

BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Champagne



ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	12.00 %

COMENTARIO

Asociación Enológica Cultural
WINE Lovers
CLUB DE CATAS TORREJÓN

Comentario

La región vinícola de Tokaj, que ocupa 5.500 hectáreas del actual nordeste húngaro, fue la primera zona del mundo establecida como distrito cerrado con denominación de origen, como así lo certifica un decreto real rubricado en el año 1757. Este relevante dato nos da la medida de que nos referimos a un área de producción vinícola con una historia única y singular, de tal importancia que fue declarada Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO en 2002. Sin embargo, este privilegiado territorio para la elaboración de vinos estuvo condicionado a unas normas politizadas que lo llevaron al olvido durante años... concretamente, todos los comprendidos durante el período de dominación soviética. Cuando aconteció el descalabro del régimen comunista, hace más de dos décadas, y se celebraron las primeras elecciones libres en el país a principios de los años noventa del pasado siglo, Hungría se liberó de aquella manera de entender no solo la organización estatal, ¡sino también el vino!

Desde aquel momento los viticultores retomaron la tradición de elaborar "el vino de los reyes", aquel néctar dorado, especial, dulce y seco a la vez, que otrora hizo las delicias de los banquetes y festejos más exclusivos de la burguesía europea del siglo XIX.

Con la llegada de inversores extranjeros como el Grupo AXA (Union des Grands Crus de Tokaj), con reputadas bodegas en Francia; de la Quinta do Noval de Oporto, o de las bodegas españolas Vega Sicilia, se creó –en 1995– la asociación denominada Tokaji Renaissance, con el objetivo de elaborar el auténtico y legendario vino de Tokaj. Apostaron por la tecnología, que activó la producción y la calidad de los vinos; y realizaron considerables mejoras en los viñedos, el equipamiento y el control higiénico.

Asociación Cultural ESCUNE Levante CLUB DE CATAS TORREJÓN

Tipos de vides

La botritis causa concentración de azúcar en las bayas
La región tiene una impresionante cantidad de vides diferentes, y produce desde vinos blancos secos hasta uno de los vinos más dulces del mundo; pero, actualmente, solo cuatro variedades de uva son permitidas para los vinos que llevan el nombre Tokaj: furmint, hárslevelü, sárgamuskotály y zéta. El origen de la furmint no está comprobado con certeza pero se coincide en que se trata de una variedad autóctona de la cuenca de los Cárpatos y está presente en Hungría desde el siglo XII. Ocupa el 70% del área cultivada y es de lejos la uva más importante en la producción de los vinos dulces. Posee una fina piel muy susceptible a la botritis.

Gracias a sus altos niveles de acidez y a su potencial aromático, la furmint es una uva perfecta para elaborar vinos dulces cuando se ve afectada por "podredumbre noble", que incrementa la cantidad de azúcar del grano de forma notable. Además, los vinos elaborados con furmint también tienen una enorme capacidad de envejecimiento. Se la considera como una de las uvas más características de las blancas húngaras. Un vino furmint seco puede ser de color amarillo paja... pero también de intenso dorado.

La variedad hárslevelü (en húngaro), también llamada lindenblättriger (en alemán) es una variedad de uva de la rama ponciano balcánica. La variedad es originaria también de la cuenca de los Cárpatos y ocupa el 25% de los viñedos húngaros. Es más aromática que la furmint y deja una acidez más suave. Se planta en muchas regiones del país magiar, pero predomina en la región vinícola de Somló. En la región de Tokaj, se mezcla con la furmint para producir Tokaj Aszú y otros vinos de postre. Procesada como varietal puro, la uva hárslevelü es capaz de producir un

Pajzos Zrt. Tokaji Roy Mathias (2015)

CATAS (1)

Fecha	**3 de abril de 2019**
Catador	Curso De Cata
Puntuación	92.0
Platos	Buen maridaje con unos pasteles.
Visual	Color amarillo oro. Limpio y brillante. Lágrima muy fina, untuosa y abundante
Olfato	En nariz aromas de cítricos, mandarina, limón, piel de naranja, miel, especias varias, plátano y notas de bizcochó empapado en licor.
Boca	En boca tiene una entrada sedosa. Buena acidez. En paladar miel, cítricos y toques de licor. Final largo y persistente..

Asociación Enológica Cultural
WINE Lovers
CLUB DE CATAS TORREJÓN

BOTELLAS SACADAS (2)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
3/4/19	Consumido		
3/4/19	Consumido		