



Oremus

PETRACS

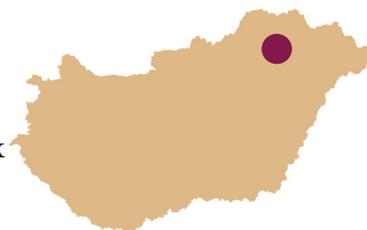
2017

www.temposvegasicilia.com

Hongrie



Appellation :	Tokaji
Cépage :	100 % Furmint
Sucres - Acidité :	2.7 g/l - 7.5 g/l
Degré alcoolique :	13%vol
Terroirs :	Sols minces limoneux sur sous-sols graveleux et argileux
Age des vignes:	60 ans
Récolte:	Manuelle, 20 hl/ha



Histoire :

Quand la famille Alvarez a cherché les meilleures parcelles pour produire un grand vin sec, le caractère unique de Petracs s'est révélé. D'une part, la roche volcanique (andésite), ainsi que d'abondante gemmes (pierres semi-précieuses) composant le sol, transmettent une riche minéralité au vin. D'autre part, l'âge des vignes (60 ans), la forte densité de plantation, la pente et la taille en gobelet, forcent à conserver le travail manuel et à cheval, maintenant des centaines d'années de tradition. L'élevage est le même que pour Mandolas, avec une année supplémentaire de vieillissement en bouteille. Petracs est un vin gras et vif dans lequel la minéralité domine. Il est profond, long et concentre en bouche puissance et salinité.

Dégustation par Ferran Centelles (Meilleur sommelier d'Espagne 2006) :

« Le vin est impressionnant et vif, transmettant sa pleine minéralité, pure et claire. Il a de la profondeur, de la longueur, il est concentré et salé, se resserrant en fin de bouche.

L'ensemble est impeccable et incisif. Il a la vitalité d'un Grand Cru, avec une finale particulièrement longue, probablement aidé par les conditions fraîches de 2017. »

Accords :

Tartare de thon rouge, paté de lièvre
Poularde en cocotte, Queues d'écrevisses à la mangue

Conservation et Service :

A déguster dès maintenant - conservation possible de 10 à 15 ans
Température optimale de service 10°C



Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

