TOKAJ-OREMUS

Fondata nel 1993 dalla famiglia Álvarez di Vega Sicilia, la cantina ha sede in edifici storici del XIII secolo nel villaggio di Tolcsva.



Mandolas

Furmint

Questo vino nasce da uve provenienti dal vigneto *Mandolàs*, situato nel cuore della regione di Tokaj, la più antica regione vitivinicola dell'Ungheria, nel nord-est del Paese.
La vendemmia è manuale. Nella vinificazione, le uve vengono sottoposte a una pressatura delicata. La fermentazione avviene in botti di legno nuove e dura 8–12 giorni.
Il vino affina in piccoli fusti tradizionali da 136 litri, chiamati *gönc*, con bâtonnage durante il primo mese.
Mandolás è stato il primo vino secco prodotto nella regione, tradizionalmente vocata alla produzione di vini dolci.

Tipologia Vino bianco

Zona di produzione Ungheria Settentrionale Tokaj-Hegyalja

Affinamento in legno

Vitigno Furmint