



## HUMM

### Vino dulce de frío

Versión actualizada de un vino dulce elaborado con muscat de grano menudo, para obtener un vino aromático, suave, elegante y fresco, ideal para maridar con diferentes platos o simplemente para tomar una copa al fresco. Elaborado siempre a partir de una selección de una viña de muscat propia de más de 15 años.

#### CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

El vino procede del viñedo Arnan, situado en la finca Sumarroca (Sant Sadurní d'Anoia). Se trata de un viñedo con una estructura franca y pobre en materia orgánica. La composición es caliza, con presencia de gravas. En lo que respecta a la climatología, es típicamente mediterránea, aunque con una influencia marítima mitigada por la presencia del macizo del Garraf, que seca las marinadas y aporta unos vientos no excesivamente húmedos, ideales para la maduración de la uva.

#### NOTA DE CATA

Aroma potente y elegante, con notas frescas evidentes de fruta procedentes de la uva moscatel, combinadas con flores blancas. En boca se muestra muy suave, con una entrada dulce y un final muy fresco y persistente, que invita a repetir la experiencia.

#### ELABORACIÓN

Sobremaduración de la uva en la viña hasta obtener el grado potencial óptimo para el vino final. Recepción y prensado directo suave, para preservar las características organolépticas de la sobremaduración. Fermentación a 14 °C hasta alcanzar el punto óptimo de equilibrio entre el grado alcohólico y el azúcar residual. Interrupción de la fermentación por frío y trasiego. Ligera clarificación para eliminar las levaduras en disolución y posterior embotellado.

#### Datos Analíticos

Alcohol: 9,5 % vol.

Nuestros productos contienen sulfitos.

Nuestros productos no contienen ni gluten, ni derivados de la leche, ni existe peligro de contaminación cruzada.