



## 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 Arnau, 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.

#### VENDIMIA

La añada 2013 empezó con fuertes lluvias en octubre, aunque durante el resto del invierno apenas llovió y se registraron unas temperaturas muy suaves. Entre finales de febrero y marzo las temperaturas descendieron, lo que retrasó ligeramente el inicio de la brotación. Sin embargo, en abril volvieron a subir las temperaturas de forma extrema. Únicamente a final de mes, con bastantes lluvias, las temperaturas bajaron y volvieron a valores prácticamente de febrero durante mayo. Las temperaturas se mantuvieron bajas durante el mes de junio y el calor extremo no llegó hasta mediados de julio, acompañado de una pluviometría seca. Durante el resto de la maduración, entre agosto y septiembre, las temperaturas frescas, especialmente por la noche, provocaron que la maduración llegara con una semana de retraso y de forma totalmente escalonada.

#### 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: 10,5 % vol.

Azúcar residual: 95 g/l

Acidez: 4,90 g/l

pH: 3,01