

# Humm

Orgánico & Ecológico

2018

Vino dulce de frío



## Variedad

Muscat



## Temperatura

Servir a 8-10°C



## Maridaje

Quesos, foie gras, postres



## Premios & Prensa

Peñin 2019: 87 puntos

Versión actualizada del vino dulce elaborado con muscat de grano pequeño que consigue un vino aromático, suave, elegante y sobre todo, fresco. Elaborado siempre con una selección de viñedo propio de Muscat de más de 15 años. Ideal para maridar con una comida o bien tomarse una copa en el fresco.

## 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.

Viticultura ecológica & sostenible



# Humm

## Orgánico & Ecológico

2018



### Características del viñedo

Nombre del viñedo/finca: Viña Arnan de Finca Sumarroca

Composición del suelo: Calcáreo, gravas, pobre en materia orgánica

Conducción: Royat

Altitud: 170 m

Exposición: norte-sur

Producción/ha: 6000 kg/ha

### Elaboración y crianza

Vendimia

Durante el otoño y el invierno se mantienen unas temperaturas similares a los años anteriores. Primavera con temperatura suave debido a las lluvias hasta San Juan, momento en el cual se elevan y llega una ola de calor la primera semana de agosto. En conjunto, año lluvioso y seco hasta finales de febrero y abundantes lluvias hasta finales de junio, momento en que aflojan hasta el arranque de la vendimia donde caen 120L (el año anterior habían caído 30L).

El crecimiento vegetativo y el número de uvas por brocada son normales y el tamaño del grano es pequeño en las variedades primerizas. El macabeo y el tempranillo sufrieron mildiu. Los vinos presentan una graduación inferior a los otros años pero tienen calidades de frescura, suavidad y elegancia excepcionales.

Primera añada de este vino: 2014

Numero de botellas producidas: 3.500

Fermentación: Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura

Duración de la fermentación alcohólica: 12 días

Temperatura de la fermentación: 16°C. Parada de fermentación en frío

### Datos analíticos y declaración de alérgenos

Alcohol: 9,50%

Azúcar residual (dosaje): 85 g/l

Acidez: 5,10 g/l (ácido tartárico)

pH: 3,08

NO contiene: Gluten, derivados de la leche. No existe peligro de contaminación cruzada.

Contiene: sulfitos