

Humm

Orgànic & Ecològic

2018

Vi dolç de fred



Varietat

Muscat



Temperatura

Servir a 8-10°C



Maridatge

Formatges, foie gras, postres



Premis & Premsa

Peñin 2019: 87 punts

Versió actualitzada del vi dolç elaborat amb muscat de gra petit que assoleix un vi aromàtic, suau, elegant i sobretot, fresc. Elaborat sempre amb una selecció d'una vinya pròpia de Muscat de més de 15 anys. Ideal per maridar amb un àpat o bé prendre'n una copa a la fresca.

Nota de tast

Aroma potent i elegant amb notes fresques evidents de fruita de raïm de moscatell combinades amb flors blanques. En boca es mostra molt suau, dolç en entrada i amb un final molt fresc i persistent que convida a repetir l'experiència.

Viticultura ecològica & sostenible



Humm

Orgànic & Ecològic

2018



Característiques de la vinya

Nom de la vinya/finca: Vinya Arnan de Finca Sumarroca

Composició del sòl: Calcari, graves & pobre en matèria orgànica

Conducció: royat

Altitud: 170m

Exposició: nord-sud

Producció/ha: 6000 kg/ha

Elaboració i criança

Verema:

Durant la tardor i l'hivern es mantenen unes temperatures similars als anys anteriors. Primavera amb temperatura suau degut a les pluges fins a Sant Joan, moment en el qual s'eleva i arriba una onada de calor la primera setmana d'agost. En conjunt, any plujós i sec fins a finals de febrer i abundants pluges fins finals de juny, moment que afluïxen fins arrencada la verema on arriben a caure 120L (l'any anterior havien estat 30L).

El creixement vegetatiu i el número de raïms per brocada son normals i el tamany del gra és petit en les varietats primerenques. El macabeu i l'ull de llebre van patir mildiu. Els vins presenten una graduació inferior als altres anys però tenen unes qualitats de frescor, suavitat i elegància excepcionals.

Primera anyada d'aquest vi: 2014

Nombre d'ampolles produïdes: 3.500

Fermentació: Dipòsits d'acer inoxidable amb control de temperatura

Durada de la fermentació alcohòlica: 12 dies

Temperatura de fermentació: 16°C. Parada de fermentació en fred

Dades analítiques i declaració d'al·lèrgens

Alcohol: 9,50%

Sucre residual (dosage): 85 g/l

Acidesa: 5,10 g/l (àcid tartàric)

pH: 3,08

NO conté: gluten, derivats de la llet, ni existeix el perill de contaminació creuada

Conté: sulfits