



HUMM

Vi dolç de fred

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

CARACTERÍSTIQUES DE LA VINYA

El vi procedeix de la vinya Aman, situada a la finca Sumarroca (Sant Sadurn d'Anoia). Es tracta d'una vinya on l'estructura és franca i pobre en matèria orgànica. La composició és calcària amb presència d'algunes graves. Respecte a la climatologia, aquesta és típicament mediterrània però amb una influència marítima mitigada per la presència del massís de Garraf, que asseca les marinades aportant uns vents no excessivament humits, òptims per a la maduració del raïm.

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.

ELABORACIÓ

Sobremaduració del raïm a la vinya fins aconseguir el grau potencial òptim per al vi final. Recepció i premsat directe suau per preservar les característiques organolèptiques de la sobremaduració. Fermentació a 14 °C fins arribar al punt òptim d'equilibri entre el grau alcohòlic i el sucre residual. Parada de la fermentació per fred i trasbalsament. Lleugera clarificació per eliminar els llevats que hi havia en dissolució i embotellament posterior.

Dades analítiques

Alcohol: 9,5 % vol.

Els nostres productes contenen sulfits.

Els nostres productes no contenen ni gluten, ni derivats de la llet, ni hi ha perill de contaminació encreuada.