



HU - HA PREMIUM

“ TECHNO - TINTO ”

D.O.P. VALENCIA

VARIEDADES

100% Bobal.

VIÑEDOS Y SUELOS

Suelos arcillosos situados al oeste de la provincia de Valencia a unos 700m de altitud. Los Viñedos crecen en un entorno de clima Continental influenciado por el Mediterráneo.

CRIANZA

3 meses en bodega de roble americano y húngaro.

NOTAS DEL ENÓLOGO

Color rojo picota de capa alta y ribete violáceo. Nariz con buena fruta roja y negra como las fresas, frambuesas y cassis, y ligeros tostados de la bodega, algún toque especiado y algo de regaliz. La entrada en boca es amplia, golosa, fresca, y con un perfecto equilibrio entre los tostados de la madera y la fruta madura típica de la variedad bobal. Consumir entre 12° y 15°

MARIDAJE

HU-HA es un tecnovino que en boca produce un ligero chiquitán chiquití tã tã tã que marida perfectamente con la esencia de libertad de nuestra tierra y los mejores amaneceres del Mediterráneo.

DATOS TÉCNICOS

pH 3,60
Acidez Total : 5,4 g/L
Azúcar Residual : <4
Alc : 13% Vol.

PALETIZACIÓN

Formato : 0,75
Bot. por Caja : 12
Bot. por Pallet : 720

HU - HA es el grito de guerra de Chimo Bayo, DJ Valenciano por excelencia de la Ruta del Bakalao, que marcó toda una generación.

Nuestro Techno-Vino es un homenaje a la época de los 90, a todo lo bueno que nos dejaron aquellos maravillosos años; hedonismo de masas, liberación, música, innovación, rebeldía y sobre todo buen rollo. Como diría el propio Chimo Bayo, “ Hu-Ha es conectar con las personas “. Es una invitación pura y dura a disfrutar más de la vida.

Brindemos por ello con un buen... ¡Hu-Ha!