

CELLER DE CAPÇANES

LA FLOR DEL FLOR DE PRIMAVERA GARNATXA

D.O. Montsant. 2022

*Esencia Garnacha tinta, la flor de Peraj Ha'abib. Producción limitada a 4000 botellas.
De nuestra Colección de vinos con certificación Kosher.*



VARIEDADES

Garnacha tinta 100%

Uva seleccionada de cinco parcelas pequeñas de viña muy vieja, de 85 a 105 años de edad, plantada en suelos de arcilla, granito y pizarra en laderas y bancales a una altura de 300 a 500 metros. Vendimia a mano, de mediados de Septiembre a mediados de Octubre. Rendimientos muy bajos (de 400 a 750 g por cepa).



ELABORACIÓN

Elaborado bajo la Ley Judía y la estricta supervisión del Rabino de la Comunidad Judía Habat de Barcelona.

Fermentación alcohólica a temperatura controlada de 22 a 26°C. Levaduras autóctonas. La fermentación maloláctica comienza en tinajas de acero inoxidable y termina en barricas de roble francés (certificadas Kosher). Crianza corta sobre sus lías en depósitos de acero inoxidable. Maceración larga de 21 días. Crianza final de 12 meses en barricas nuevas de roble francés certificadas Kosher, de 300 L y tostado medio. Filtrado suave. No se realiza estabilización en frío.



ANÁLISIS

Vol. Alcohol 15,5% | Acidez total 4,5 g/l | Azúcar residual 1,0 g/l



NOTA DE CATA

Color rojo rubí de intensidad media. Generosa expresión aromática, tanto en nariz como en boca. Bayas rojas con un toque de casis, especias cálidas y notas a sotobosque. De cuerpo medio, la entrada es amable y envolvente, expresando una gran variedad de frutas rojas del bosque, arándanos y bayas silvestres; aromas y sabores de ciruelas maduras, moras, ganache de chocolate y notas de higos. Taninos aterciopelados. Final largo y persistente. Pura expresión de la garnacha más elegante.



MARIDAJE

Los taninos pulidos del vino combinan muy bien con platos de cordero y de carne asada con setas, pato con ciruelas, y carnes a la brasa en general.



CERTIFICACIONES

Vegano - Mevushal - Kosher Le Pessach - Kosher for Passover

