



CELLER DE CAPCANES

PERAJ HA'ABIB

DO Montsant. 2023

“Un vi que ha marcat per sempre la història d'un poble”



VARIETATS

- 40% Garnatxa negra
- 35% Carinyena
- 25% Cabernet Sauvignon

Edat dels ceps: 50-70 anys de garnatxa, a una altitud de 500m.
Sòl: argilós i de granit, en terrasses. Veremat a mà de principis de setembre fins a mitjans d'octubre



VINIFICACIÓ

Vinificat sota l'estricta supervisió del Rabí de la Comunitat Haba Jueva de Barcelona. Certificat Kosher: Lo Mevushal (no pasteuritzat) i Le Pessaj. Maceració de 28 dies, varietats vinificades conjuntament. Fermentació a temperatura controlada (24-28°C). Fermentació malolàctica començada en tines d'acer inoxidable y finalitzada en botes.



ANÀLISIS

- 15% vol. Alcohol
- 5,2 g/l acidesa total
- 1,8 g/l sucre residual



CRIANÇA

12 mesos en botes de roure francès noves i certificades kosher (228L), torrat mitjà i lleuger. Posterior envelliment en tines d'acer inoxidable durant 3 mesos, abans d'embotellar.



NOTA DE TAST

Color vermell robí profund. Rica complexitat aromàtica, combinant notes de fruites del bosc, cacau, i matisos especiats i balsàmics. Cos ple i generós, amb tanins suaus i robustos que despleguen sabors de fruita madura i un equilibri excepcional.



MARIDATGE

Excel·lent acompanyant de carns vermelles, ànec, xai, vedella, rostits, estofats, guisats, brases, plats al forn. També lasanyes vegetals o *moussaka*. Gastronomia Kosher.



CERTIFICATS

Kosher OU: Lo Mevushal i Le Pessaj | Vegà V-Label

