



CELLER DE CAPÇANES

PERAJ HA'ABIB

DO Montsant. 2023

"Un vino que ha marcado la historia de un pueblo para siempre"



VARIETADES

- 40% Garnacha tinta
- 35% Cariñena
- 25% Cabernet Sauvignon

Edad de las cepas: 50-70 años de garnacha, a una altitud de 500m. Suelo: arcilloso y de granito, en terrazas. Vendimiado a mano de principios de septiembre hasta mediados de octubre.



VINIFICACIÓN

Vinificado bajo la estricta supervisión del Rabino de la Comunidad Haba Nueva de Barcelona. Certificado Kosher: Lo Mevushal (no pasteurizado) y Le Pessaj. Maceración de 28 días, variedades vinificadas conjuntamente. Fermentación a temperatura controlada (24-28°C). Fermentación maloláctica comenzada en tinas de acero inoxidable y finalizada en botas.



ANÁLISIS

- 15% vol. Alcohol
- 5,2 g/l acidez total
- 1,8 g/l azúcares residuales



CRIANZA

12 meses en barricas de roble francés nuevas y certificadas kosher (228L), tostado medio y ligero. Posterior envejecimiento en tinas de acero inoxidable durante 3 meses, antes de embotellar.



NOTA DE CATA

Color rojo rubí profundo. Rica complejidad aromática, combinando notas de frutas del bosque, cacao, matices especiados y balsámicos. Cuerpo generoso, con taninos suaves y robustos que despliegan sabores de fruta madura y un equilibrio excepcional.



MARIDAJE

Excelente acompañante de carnes rojas, pato, cordero, ternera, asados, estofados, guisos, brasas, platos al horno. También lasañas vegetales o moussaka. Gastronomía Kosher.



CERTIFICADOS

Kosher OU: Lo Mevushal y Le Pessaj | Vegano V-Label

