



CELLER DE CAPÇANES

PERAJ PETITA

DO Montsant. 2024

La nostra col·lecció de vins certificats Kosher



VARIETATS

35% Merlot - 20% Syrah - 20% Tempranillo - 15% Garnatxa negra - 10% Carinyena

Origen: ceps de fins a 40 anys en sòls d'argila, granit i llicorella. Vinya en terrasses de 450 m d'alçada. Rendiments baixos. Verema a mà, a principis - mitjans de setembre.



VINIFICACIÓ

Vinificat sota l'estricta supervisió del Rabí de la Comunitat Haba Jueva de Barcelona.

Les varietats es vinifiquen juntes. Fermentació alcohòlica a temperatura controlada d'entre 24 i 28°C. Fermentació malolàctica en tines d'acer inoxidable. Breu criança en botes de roure francès de tercer ús.



ANÀLISI

- 14% vol. Alcohol
- 4,9 g/l Acidesa total
- 0 g/l Sucre residual



NOTA DE TAST

Color robí de capa mitjana. Aromes intensos de fruites vermelles madures (mores i prunes), notes de flors i regalèssia. Entrada en boca envoltant, els tanins suaus i madurs. Riquesa aromàtica: cireres, groselles vermelles, prunes i gerds; espècies dolces i notes delicades de vainilla. Golós i persistent.



MARIDATGE

Un vi molt polivalent per una gran varietat de plats, tant a base de carns com de verdures, i arrossos. Gaudiu-lo amb formatges cremosos, curris lleugers i verdures saltejades.



CERTIFICACIONS

Certificat Kosher: Lo Mevushal (no pasteuritzat) i Le Pessaj.

