



CELLER DE CAPÇANES

PERAJ PETITA

DO Montsant. 2024

Nuestra colección de vinos certificados Kosher



VARIEDADES

35% Merlot - 20% Syrah - 20% Tempranillo - 15% Garnacha tinta - 10% Cariñena

Origen: cepas de hasta 40 años en suelos de arcilla, granito y llicorella. Viña en terrazas de 450 m de altura. Rendimientos bajos. Vendimia a mano, a principios - mediados de septiembre.



VINIFICACIÓN

Vinificado bajo la estricta supervisión del Rabino de la Comunidad Haba Judía de Barcelona

Las variedades se vinifican juntas. Fermentación alcohólica a temperatura controlada de entre 24 y 28°C. Fermentación maloláctica en tanques de acero inoxidable. Breve crianza en botas de roble francés de tercer año.



ANÁLISIS

- 14% vol. Alcohol
- 4.9 g/l Acidez total
- 0 g/l Azúcar residual



NOTA DE CATA

Color rubí de capa media. Aromas intensos de frutas rojas maduras (moras y ciruelas), notas florales y de regaliz. Entrada en boca envolvente, los taninos suaves y maduros. Gran riqueza aromática: cerezas, grosellas rojas, ciruelas y frambuesas; especias dulces y notas delicadas de vainilla. Goloso y persistente.



MARIDAJE

Un vino polivalente para una gran variedad de platos, tanto a base de carnes como de verduras, y arroces. Disfrútelo con quesos cremosos, curris ligeros y verduras salteadas.



CERTIFICACIONES

Certificado Kosher: Lo Mevushal (no pasteurizado) y Le Pessaj.

