

Peraj Ha'abib

D.O. Montsant

Varietats:

- 38% Cabernet Sauvignon
- 36% Carinyena
- 26% Garnatxa negra

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

Envel·liment: 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.

Verema: A mà, mitjans de Setembre

Producció: Aproximadament 16.000 ampolles (75cl.)

Anàlisis:

- 14,5 % vol. Alcohol
- 5,4 g/l àcid (tartàric)
- <1 g/l sucre residual

Nota de tast: Vermell robí intens. La complexitat d'aquest vi es mostra a través de l'amplia selecció d'aromes de fruita que ens aporta, com fruites del bosc amb cacau i un to especiat i herbaci. Cos generós i ampli amb uns tanins suaus però poderosos, ens ofereix terciàries de fruita cuita i un balanç espectacular.

Maridatge: Peraj Ha'abib es molt bon company de tast de carns i plats elaborats al forn. Verdures saltejades, *rissottos* amb ceps i formatges tous son molt bons maridatges.

