

Peraj Ha'abib Pinot Noir

D.O. Catalunya

Varietats: 100% Pinot Noir

Història: Cultivar una varietat com el Pinot Noir en una regió i un entorn com el de Capçanes ha suposat tot un repte. A través d'una agricultura conscient, una vinificació delicada i unes vinyes situades a gran altura, hem aconseguit l'impossible amb aquest vi!

Verema: a mà, a principis de setembre.

Vinificació:

Vinificat sota l'estricta supervisió del Rabí de la Comunitat Jueva Habat de Barcelona. Certificat Kosher: Lo Mevushal (sense pasteuritzar) i Le Pessaj.

Maceració de 12 dies seguida de la fermentació alcohòlica a temperatura controlada (27°C – 29°C) en tines d'acer inoxidable i fermentació malolàctica en botes de roure francès de 300L. Sense clarificar, estabilització en fred, suau filtrat.

Criança: 12 mesos en bota de roure francès de torrat mig i lleuger.

Producció: aproximadament 2000 ampolles (75cl.)

Anàlisi:

- 14% vol. Alcohol
- 5,1 g/l àcid (tartàric)
- <1 g/l sucres residuals

Nota de tast: Delicat i prou fresc amb notes florals i de fruits vermells madurs en boca i nas. Un cos elegant amb notes especiades en un segon pla, però amb la fruita madura integrada en primer amb les notes de fusta. Bon balanç amb una acidesa que manté aquest vi prou vibrant i amb un final llarg i persistent.

Maridatge: Carns blanques com pollastre, *rissotto* de bolets o rostits son molt bons candidats per maridar amb aquest Pinot Noir.

