

Peraj Ha'abib Pinot Noir

D.O. Catalunya

Varietades de uva: 100% Pinot Noir

Historia: Cultivar una variedad de uva como la Pinot Noir en un entorno como el que tenemos en Capçanes, es un reto importante. A través de una agricultura muy consciente, una vinificación delicada y unos viñedos de gran altitud, hemos conseguido lo imposible, ¡y qué orgullosos estamos de ello...!

Vendimia: a mano, a principios de septiembre

Vinificación:

Vinificado bajo la estricta supervisión del Rabino de la Comunidad Judía Habat de Barcelona. Certificado Kosher: Lo Mevushal (sin pasteurizar) y Le Pessaj. Maceración de 12 días seguida de la fermentación alcohólica a temperatura controlada (27°C – 29°C), comenzada en tinas de acero inoxidable. Fermentación maloláctica en barricas de roble francés de 300L. Sin clarificar, estabilización en frío, suave filtrado

Crianza: 12 meses en barricas de roble francés de tostado medio y ligero.

producción: aproximadamente 2000 botellas (75cl.)

Análisis:

- 14% vol. Alcohol
- 5,1 g/l ácido (tartárico)
- <1 g/l azúcares residuales

Nota de cata: Delicado y bastante fresco con notas florales y de frutos rojos maduros en boca y nariz. Un cuerpo elegante con notas especiadas en un segundo plano, pero con la fruta madura como protagonista y las notas terciarias de madera añadiendo una buena complejidad. Buen equilibrio con una acidez que mantiene vibrante a este vino y con un final largo y persistente

Maridaje: Carnes blancas como pollo, risotto de setas y asados son muy buenos candidatos para maridar con este Pinot Noir.

