

## *Peraj Ha'abib "Pinot Noir Edition"*

### Nota de tast

*Color teula intens; vi de gran complexitat.  
Aromes de pell de taronja, sotabosc, resina de pi,  
herbes balsàmiques.  
En boca sorprèn la seva mineralitat i frescor.  
Elegant, voluminós i sedós alhora.  
Amb més cos i concentració que altres anyades  
anterioris de pinot.*

### Maridatge

Per gaudir d'una copa o acompanyant qualsevol tipus de plat.  
Deliciós amb diferents tipus de Carpaccios: de vedella, de tonyina, de salmó .... I també a l'hora de les postres, com un coulant de xocolata.  
Es recomana servir entre 15- 18°C.

### Varietats

Pinot Noir 100%



### Elaboració

- Fermentació amb temperatura controlada (24-28°C).
- Maceració: 5-7 dies. Maceració curta per respectar la fruita i no extreure massa tanicitat.
- Fermentació alcohòlica en tina d'inoxidable.
- Sense clarificar i un filtrat suau.
- Malolàctica en bótes de roure francès (300L).
- Vinificat sota la supervisió de la Unió Ortodoxa (OU), es tracta d'un vi kosher d'alta certificació: El Mebushal (no està pasteuritzat) i Le Pessaj (apte per a la Pasqua jueva).

### Envel·liment

- 12 mesos en bótes de roure francès noves (300l)
- Torrat mig- lleuger.
- Envel·liment posterior en tina d'acer inoxidable durant 3 mesos abans d'embotellar.

### Vinyes

Dues parcel·les, amb més de 15 anys, a una altitud de 500 m.

Sòl: carbonats càlcics amb gran quantitat d'argiles multicolors del període Keuper

### Verema

- Manual en caixes de 20kg.
- Principis de Setembre
- 750 a 1000gr per cep, 25-35hl / ha

### Anàlisi

- 14,5% vol. Alcohol
- 6,12 g / l acidesa (tartàric)
- 2,5 g / l sucre residual

### Premis i mencions

#### Guia ABC 2018:

- Peraj Ha'abib Pinot Noir Edition 2015: 93 p