

Peraj Petita

D.O. Montsant

Varietats:

- 40% garnatxa negra
- 25% merlot
- 20% syrah
- 15% ull de llebre

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.

Verema: A mà, mitjans de Setembre

Producció: Aproximadament 15.000 ampolles (75cl.)

Anàlisis:

- 14.3% vol. alcohol
- 5.1 g/l acidesa total
- <1 g/l sucre residual

Nota de tast: Tonalitat rubí de mitjana intensitat. Intens aromes a fruits vermells. En boca es percep una entrada suau i amb notes d'espècies i vainilla. Seguidament, podem trobar les notes de fruits vermells ben madures, amb cireres i gerds. Tanins suaus i madurs en un cos mitjà.

Maridatge: Aquest vi negre kosher marida amb una gran varietat de plats, tant amb carns com amb arrossos i verdures al forn. Recomanem obrir aquest vi amb formatges cremosos, curris lleugers i verdures saltejades.

