

## 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 i finalitzada en botes.

**Envelliment:** 9 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.

#### Anàlisi:

- 14,3% vol. Alcohol
- 5,1 g/l acidesa total
- <1 g/l sucre residual

**Producció:** Aproximadament 35.000 ampolles (75cl.)

**Nota de tast:** Tonalitat robí 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.

