

## *Peraj Petita (negre)*

### D.O. Montsant

#### Varietats:

- 50% Garnatxa
- 20% Merlot
- 15% Ull de llebre (tempranillo)
- 15% Syrah

**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 en tines d'acer inoxidable.

**Verema:** A mà, mitjans de Setembre.

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

#### Anàlisi:

- 14.5% vol. alcohol
- 4,9 g/l acidesa total
- <1 g/l sucre residual

**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.



Actualització Abril 2023