

## *Peraj Petita*

### Nota de tast

*Color vermell cirera amb rivets violeta; fresc, amb aromes seductores de nabius i cireres. Molta fruita vermella en paladar. Concentrat i ben equilibrat. Molt "garnatxa" en el seu caràcter, i mineral en boca. Fruita, mineralitat i una dolçor glicèrica elegant ; tanins agradables i una frescor inusual.*

### Varietats

55% Garnatxa  
20% Ull de llebre  
15% Merlot  
10% Samsó



### Elaboració

Vinificat sota l'estricta supervisió de la Unió Ortodoxa (OU) supervisat per Rabbi Nachum Rabinowitz and Rabbi Akiva Katz / Karen Consulting, Lo Mevuixal - Caixer Li Pesaj.

Es tracta d'un vi caixer d'alta certificació: Lo mevuixal (no està pasteuritzat) i Le Pessaj (apte per a la Pasqua jueva).

Temperatura de fermentació controlada (26-28 ° C).

Maceració: 10 dies. Les varietats es vinifiquen juntes "sur lie" en tanc durant 5 mesos.

Inici de la fermentació malolàctica en tanc.

Estabilització en fred i filtrat suau.

### Envelliment

85% del vi ha estat envellit en tanc d'acer inoxidable

15% del vi ha envellit en bótes durant 10 mesos

Envelliment posterior en tanc durant 2 mesos abans d'embotellar

### Vinyes

Ceps de garnatxa vella (25-50 anys)

Ull de llebre: 10-25 anys d'edat

Verema de baix rendiment

Terrer: argila, granit, dues parcel·les de pissarra

Pendents i terrasses, a una altitud de 180 a 450 m

Poda: garnatxa amb tradicionals vinyes en vas; ull de llebre, emparat

### Verema

Manual, a principis o mitjan setembre

1 kg-1,5 kg per cep

35 hl/ha (garnatxa), 40 hl/ha (la resta)

### Producció total

15.000 ampolles (75 cl)

### Anàlisi

14% vol. alcohol

5 g/l acidesa (tartàric)

<2 g/l sucre residual

### Premis i mencions

#### James Suckling tasting 2018:

- Peraj Petita Kosher 2017: 90p. Lots of blackberries, some flowers and licorice on the nose. In spite of the generous ripeness, it's quite dry and slightly sappy on the palate. Good, but not amazing depth. A very good food-wine. Drink now or hold.

#### Selection Das Genusmagazin 2018:

- Peraj Petita 2017: 3 stars = SILVER

**Gilbert Gaillard 2018:**

- Peraj Petita - 2016: 89/100

**Gilbert Gaillard 2017:**

- Peraj Petita 2015:GOLD

**“The Wine Advocate”, Robert Parler, USA**

- Peraj Petita 2012: **87-** Vi Kasher fet amb garnatxa, carinyena i ull de llebre, envellit 9 mesos en barriques de roure francès. En nas és un vi pur amb aromes de grosella i llicorella. En boca, afruitat i amb un toc final de regalèssia. Un negre molt agradable. Consumible: Ara. **\$20**

**"Restaurant Wine" newsletter, by Ronn Wiegand, USA 2013:**

- Peraj Petita 2012, ???? EXCELLENT quality: Kasher. *Full bodied and quite grapey in character, with blackberry, strawberry, and raspberry fruitiness, with overtones of pepper and oak. Medium long finish. Excellent quality. 55% Garnacha del Pais, 30% Samsó, 15% Tempranillo. Partially aged for 10 months in American and French oak barrels; partially stainless steel aged.*

**Daniel Rogov Strat's Place/Tel Aviv/Israel: :**

- “Peraj Petita 2006”: **90 p**
- “Peraj petita 2007”: **90 p**
- “Peraj petita 2008”: **90 p**
- *"Garmet towards royal purple, medium- to full-bodied, with gently gripping tannins and spicy wood needing a bit of time to settle in. On the nose and palate blackberries, currants, freshly cut herbs and notes of earthy minerals, all leading to a long, chocolate rich finish. Drink now-2014."*

**Jancis Robinson website/England:**

- “Peraj Petita 2008” **16/20P**: “...Very sweet and full of fruit on the palate. ... I can see how people were weaned off Kiddush wine to this. “