

Peraj Petita Rosat

D.O. Montsant

Varietats:

- 100% Garnatxa negra

Vinificació: Vinificat sota l'estricta supervisió del Rabí de la Comunitat Habad Jueva de Barcelona. Certificat Kosher: Lo Mevushal (no pasteuritzat) i Le Pessaj.

Fermentació a temperatura controlada (15-17°C).
Mètode Saignée.

Verema: manual, d'inicis a mitjans de setembre

Producció: Aproximadament 15.000 ampolles (75cl.)

Anàlisis:

- 13,5% vol. alcohol
- 4,9 g/l acidesa total
- 0,3 g/l sucre residual

Nota de tast: Color rosa de mitjana intensitat. Perfumats aromes de flor de préssec i fruits del bosc. En boca sorprèn amb un cos força ampli i una acidesa vibrant, que el manté molt fresc. Maduixes i cireres amb uns tocs florals al fons. Final elegant i mineral.

Maridatge: aquest delicat rosat marida perfectament amb risottos cremosos, marisc, taula de formatges i ostres. També recomanem obrir-lo amb musclos i tempura.



Actualització Març 2023