

CELLER DE CAPÇANES

# PERAJ PETITA ROSAT

DO Montsant. 2025

*La nostra col·lecció de vins certificats kosher*



## VARIETATS

Garnatxa negra 100%

Vinyes de fins a 50 anys.

Sòls: argila i granit en terrasses de fins a 450 m d'alçada.

Verema: a mà, principis de Setembre.



## ELABORACIÓ

Vinificat sota l'estricta supervisió del Rabí de la Comunitat Haba Jueva de Barcelona.

Fermentació alcohòlica a temperatura controlada d'entre 15 i 17°C. Segueix el sagnat, després d'una maceració curta del raïm en tines d'acer inoxidable. Aquest procés aporta més concentració aromàtica i en el color, i incrementa el potencial de guarda del vi.



## ANÀLISI

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



## NOTA DE TAST

Color rosa brillant de mitjana intensitat. Notes fragants amb aromes de préssec blanc i fruites vermelles, gerds, pebre blanc, sàlvia i nabius silvestres. Entrada seca al paladar amb una acidesa vibrant que aporta frescor i intensitat al conjunt. Notes de maduixes i cireres acabades de collir amb un delicat fons floral amb notes a pebre. Tanins polits i un final fresc i mineral.



## MARIDATGE

Combina aquest vi rosat delicat amb rissottos, marisc, arrossos a la cassola, formatges i ostres. També amb aperitius en tempura.



## CERTIFICATIONS

Vegà i Kosher: Lo mevushal and Le Pessaj.

