

Peraj Petita Rosat

Nota de tast

Color rosa intens, brillant. Molt aromàtic, fruita vermella, molt varietal. En boca, una acidesa interessant que refresca, i una dolçor discreta que invita a repetir. Llaminer. Llarg i persistent.

Maridatge

Aquest vi rosat és perfecte per acompanyar pasta amb salsa a base de tomàquet, pizza, peix amb salsa de tomàquet, salmó fumat, pollastre, paella de verdures, risotto de bolets ...

Varietats

100% Garnatxa



Elaboració

Vinificat sota supervisió estricta de la Unió Ortodoxa (OU).

És un vi caixer d'alta certificació: Lo mevuijal (no està pasteuritzat) i Le Pessaj (apte per a la Pasqua jueva)

Mètode sagnat, no es premsa el raïm directament. Maceració curta, de 4 a 6 hores.

Temperatura de fermentació controlada (13- 15°C)

Envelliment

En tina d'acer inoxidable 4 mesos abans d'embotellar.

Vinyes

Ceps de garnatxa vella (25-50 anys).

Sòl argilós i de granit, en terrasses.

Verema

Manual

D'inici a mitjan setembre

Anàlisi

13% vol. alcohol

5,0 g/l acidesa tartàrica

<2 g/l sucre residual

Premis i mencions

Food and wine 2016:

• **Peraj Petita Rosat, Montsant 2103: Score B/B+**

Wines are scored on an 'A'-'F' scale where 'A' is excellent, 'B' is good