

Peraj Ha'abib

DO Montsant

Variedades:

- 38% Cabernet Sauvignon
- 36% Cariñena
- 26% Garnacha tinta

Vinificación: Vinificado bajo la estricta supervisión del Rabino de la Comunidad Haba Judía de Barcelona. Certificado kosher: Lo mevushal (no pasteurizado) y Le Pessaj.

Fermentación a temperatura controlada (24-28°C). Fermentación maloláctica empezada en tanques de acero inoxidable y acabada en barrica. Maceración de 28 días, variedades vinificadas conjuntamente.

Crianza: 12 meses en botas de roble francés nuevas y certificadas kosher (228L), tostado medio y ligero.

Posterior envejecimiento en tanques de acero inoxidable durante 3 meses, antes de embotellar.

Vendimia: a mano, a mediados de septiembre

Producción: Aproximadamente 16.000 botellas (75cl.) + Magnums + tamaños grandes

Análisis:

- 14,5 % vol. Alcohol
- 5,4 g/l ácido tartárico
- <1 g/l azúcares residuales

Nota de cata: Rojo rubí intenso. La complejidad de este vino se muestra a través de su rango de aromas de fruta madura, entre ellos frutas del bosque con cacao y un tono herbal. Generoso en cuerpo y con unos taninos suaves pero poderosos, nos ofrece unas notas terciarias de fruta y un precioso balance.

Maridaje: Peraj Ha'abib es un muy buen compañero de cata con carnes y platos al horno, ofreciendo un abanico de posibilidades muy amplio. Verduras salteadas y tablas de quesos son muy buenos maridajes.

