



# Peraj Ha'abib

## D.O. Montsant

### Variedades:

- 45% Cabernet Sauvignon
- 35% Cariñena
- 20% 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 malo láctica empezada en tanques de acero inoxidable y acabada en botas.
- Maceración de 28 días, variedades vinificadas conjuntamente.

### Envejecimiento:

- 12 meses en botas de roble francés nuevas y certificadas kosher (228L), tostado medio y ligero.
- Posterior envejecimiento en en tanques de acero inoxidable durante 3 meses, antes de embotellar.

### Vendimia:

- A mano, mediados de septiembre

### Producción total:

- Aproximadamente 16.000 botellas (75cl.)

### Análisis:

- 15 % vol. Alcohol
- 5,4 g/l acidez (tartárica)
- <2 g/l azúcar residual

### 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 de carnes y platos elaborados al horno, ofreciendo un abanico de posibilidades muy amplio. Verduras salteadas y tablas de quesos son muy buenos maridajes.

