



## Peraj Ha'abib

### D.O. Montsant

#### Varietats:

- 45% Cabernet Sauvignon
- 35% Carinyena
- 20% Garnacha negra

#### Vinificació:

- Vinificat sota l'estricta supervisió del Rabí de la Comunitat Haba Jueva de Barcelona. Certificat Kasher: Lo Mevushal (no pasteuritzat) i Le Pessaj.
- Fermentació a temperatura controlada (24-28°C). Fermentació malo làctica començada en tines d'acer inoxidable y finalitzada en botes.
- Maceració de 28 dies, varietats vinificades conjuntament.

#### Envelliment:

- 12 mesos en botes de roure francès noves i certificades kosher (228L), torrat mitjà i lleuger.
- Posterior envelliment en tines d'acer inoxidable durant 3 mesos, abans d'embotellar.

#### Verema:

- A mà, mitjans de Setembre

#### Producció total:

- Aproximadament 16.000 ampolles (75cl.)

#### Anàlisis:

- 15 % vol. Alcohol
- 5,4 g/l àcid (tartàric)
- <2 g/l sucre residual

#### Nota de tast:

- Vermell rubí intens. La complexitat d'aquest vi es mostra a través de l'amplia selecció d'aromes de fruita que ens aporta, com fruites del bosc amb cacau i un to especiat i herbaci. Cos generós i ampli amb uns tanins suaus però poderosos, ens ofereix terciàries de fruita cuita i un balanç espectacular.

#### Maridatge:

- Peraj Ha'abib es molt bon company de tast de carns i plats elaborats al forn. Verdures saltejades, rissottos amb ceps i formatges tous son molt bons maridatges.

