

Peraj Ha'abib (Pinot Noir)

D.O. Catalunya

Orígenes:

- Plantar y hacer crecer una variedad como el Pinot Noir en una zona y un clima como el de Capçanes supuso todo un reto. Gracias a una vinificación delicada y a una parcela situada a 600, hemos conseguido lo imposible con este vino.

Variedad:

- 100% Pinot Noir

Vinificación:

- Vinificado bajo la estricta supervisión del Rabino de la Comunidad Judía Habat de Barcelona. Certificado Kosher: Lo Mevushal (sin pasteurizar) y Le Pessaj
- Fermentación a temperatura controlada (27°C – 29°C)
- Maceración: 12 días
- Fermentación alcohólica comenzada en tinas de acero inoxidable, fermentación malo láctica en barricas de roble francés de 300L
- Sin clarificar, estabilización en frío, suave filtraje

Envejecimiento:

- 12 meses en barricas de roble francés de tostado medio y ligero

Vendimia:

- A mano, principios de septiembre

Producción total:

- Aproximadamente 2000 botellas (75cl.)

Análisis:

- 13.5 % vol. Alcohol
- 5,3 g/l acidez (tartárica)
- <2 g/l azúcar residual

Nota de cata:

- Delicado y bastante fresco con notas florales y de frutos rojos maduros en boca y nariz. Un cuerpo elegante con notas especiadas en un segundo plano, pero con la fruta madura como protagonista y las notas terciarias de madera añadiendo una buena complejidad. Buen equilibrio con una acidez que mantiene vibrante a este vino y con un final largo y persistente.

Maridaje:

- Carnes blancas como pollo, risotto de setas y rustidos son muy buenos candidatos para maridar con este Pinot Noir.

