



## Peraj Ha'abib (Pinot Noir)

### D.O. Catalunya

#### Orígens:

- Plantar i fer créixer una varietat com el Pinot Noir en una regió i un ambient com el de Capçanes va suposar tot un repte. A través d'una vinificació conscient, delicada i d'una parcel·la situada a 600m hem aconseguit l'impossible amb aquest vi.

#### Varietat:

- 100% Pinot Noir

#### Vinificació:

- Vinificat sota l'estricta supervisió del Rabí de la Comunitat Jueva Habat de Barcelona. Certificat Kosher: Lo Mevushal (sense pasteuritzar) i Le Pessaj
- Fermentació a temperatura controlada (27°C – 29°C)
- Maceració: 12 dies
- Fermentació alcohòlica començada en tines d'acer inoxidable, fermentació malolàctica en botes de roure francès de 300L
- Sense clarificar, estabilització en fred, suau filtratge

#### Envelliment:

- 12 mesos en botes de roure francès de torrat lleuger i mitjà

#### Verema:

- A mà, principis de Setembre

#### Producció total:

- Aproximadament 2000 ampolles (75cl.)

#### Anàlisi:

- 13.5 % vol. Alcohol
- 5,3 g/l àcid (tartàric)
- <2 g/l sucre residual

#### Nota de tast:

- Delicat i prou fresc amb notes florals i de fruits vermells madurs en boca i nas. Un cos elegant amb notes especiades en un segon pla, però amb la fruita madura integrada en primer amb les notes de fusta. Bon balanç amb una acidesa que manté aquest vi prou vibrant i amb un final llarg i persistent.

#### Maridatge:

- Carns blanques com pollastre, risotto de bolets i rostits son molt bons candidats per maridar amb aquest Pinot Noir.

