

Peraj Petita

D.O. Montsant

Variedades:

- 40% garnacha tinta
- 25% merlot
- 20% syrah
- 15% tempranillo

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 botas.

Vendimia: A mano, a principios o mediados de septiembre.

Producción: Aproximadamente 15.000 botellas (75cl.)

Análisis:

- 14.3 % vol. Alcohol
- 5.1 g/l acidez total
- <1 g/l azúcar residual

Nota de cata: Tono rubí de mediana intensidad. Aromas intensos de frutos rojos maduros. En boca se percibe una entrada aterciopelada y suave que abre paso a notas especiadas y de vainilla. Seguidamente, encontramos esa madurez de frutos rojos con notas de cerezas y frambuesas. Taninos suaves y maduros en un cuerpo medio.

Maridaje: Este tinto kosher marida con una gran variedad de platos, desde carne blanca a arroces y verduras al horno. Recomendamos abrirlo junto a quesos, pavo al horno, curris ligeros y verduras salteadas.

