

## *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.

**Envejecimiento:** 9 meses en botas de roble francés nuevas y certificadas kosher (228L), tostado medio y ligero. Posterior envejecimiento en tanques de acero inoxidable durante 3 meses, antes de embotellar.

**Vendimia:** a mano, mediados de Setiembre.

**Análisis:**

- 14,3% vol. Alcohol
- 5,1 g/l acidez total
- <1 g/l azúcar residual

**Producción:** Aproximadamente 35.000 botellas (75cl.)

**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

