

Peraj Petita

Nota de cata

Color rojo cereza con ribetes violáceos; fresco, seductores aromas de arándanos y cerezas. Mucha fruta roja en paladar. Concentrado y bien equilibrado. Muy "Garnacha" en su carácter y mineral en boca. Fruta y mineralidad, añadidas a un elegante dulzor glicérico. Taninos agradables y un frescor inusual.

Variedades

55% Garnacha
20% Tempranillo
15% Merlot
10% Samsó



Elaboración

Vinificado bajo la estricta supervisión de la Unión Ortodoxa (OU) supervisado por Rabbi Nachum Rabinowitz and Rabbi Akiva Katz/ Karen Consulting.

Se trata de un vino kosher de alta certificación: Lo mebushal (no está pasteurizado) y Le Pessaj (apto para la Pascua judía).

Fermentación con temperatura controlada (26-28°C).

Maceración: 10 días; se vinifican las variedades juntamente "sur lie" en tanque durante 5 meses.

Inicio de la fermentación maloláctica en tanque.

Estabilización en frío y suave filtrado.

Envejecimiento

85% del vino ha envejecido en tanque de acero inoxidable

15% del vino ha envejecido en barricas durante 10 meses

Envejecimiento posterior en tanque durante 2 meses antes de embotellar

Viñedos

Cepas de garnacha vieja (25-50 años).

Tempranillo: 10-25 años de edad.

Vendimia de bajo rendimiento.

Terruño: arcilla, granito, mineral, dos parcelas de pizarra.

Pendientes y terrazas a una altitud de 180-450 m

Poda: garnacha, tradicionales viñedos en vaso; tempranillo, emparrado.

Vendimia

Manual, a principios o mitad de septiembre.

1kg-1,5 kg por cepa.

35 hl/ha (Garnacha); 40 hl/ha (el resto)

Producción total

15.000 botellas (75 cl)

Análisis

14 % vol. Alcohol

5 g/l acidez (tartárico)

<2 g/l azúcar residual

Premios y menciones

James Suckling tasting 2018:

- Peraj Petita Kosher 2017: 90p. Lots of blackberries, some flowers and licorice on the nose. In spite of the generous ripeness, it's quite dry and slightly sappy on the palate. Good, but not amazing depth. A very good food-wine. Drink now or hold.

Selection Das Genussmagazin 2018:

- Peraj Petita 2017: 3 stars = SILVER

Gilbert Gaillard 2018:

- Peraj Petita - 2016: 89/100

Gilbert Gaillard 2017:

- Peraj Petita 2015: GOLD

“The Wine Advocate”, Robert Parler, USA

- Peraj Petita 2012: **87-** Vi Kasher fet amb garnatxa, carinyena i ull de llebre, envellit 9 mesos en barriques de roure francès. En nas és un vi pur amb aromes de grosella i llicorella. En boca, afruitat i amb un toc final de regalèssia. Un negre molt agradable. Consumible: Ara. **\$20**

"Restaurant Wine" newsletter, by Ronn Wiegand, USA 2013:

- Peraj Petita 2012, ???? EXCELLENT quality: Kasher. *Full bodied and quite grapey in character, with blackberry, strawberry, and raspberry fruitiness, with overtones of pepper and oak. Medium long finish. Excellent quality. 55% Garnacha del Pais, 30% Samsó, 15% Tempranillo. Partially aged for 10 months in American and French oak barrels; partially stainless steel aged.*

Daniel Rogov Strat's Place/Tel Aviv/Israel: :

- “Peraj Petita 2006”: **90 p**
- “Peraj petita 2007”: **90 p**
- “Peraj petita 2008”: **90 p**
- *"Garmet towards royal purple, medium- to full-bodied, with gently gripping tannins and spicy wood needing a bit of time to settle in. On the nose and palate blackberries, currants, freshly cut herbs and notes of earthy minerals, all leading to a long, chocolate rich finish. Drink now-2014."*

Jancis Robinson website/England:

- “Peraj Petita 2008” **16/20P**: “... Very sweet and full of fruit on the palate. ... I can see how people were weaned off Kiddush wine to this. “