

Peraj Petita

D.O. Montsant

Varietats:

- 40% Garnatxa negra
- 25% Ull de llebre
- 20% Merlot
- 15% Syrah

Vinificació:

- Vinificat sota l'estricta supervisió del Rabí de la Comunitat Haba Jueva de Barcelona. Certificat Kosher: Lo Mevushal (no pasteuritzat) i Le Pessaj.
- Fermentació a temperatura controlada (24-28°C). Fermentació malo làctica començada en tines d'acer inoxidable y finalitzada en botes.

Envelliment:

- 9 mesos en botes de roure francès noves i certificades kosher (228L), torrat mitjà i lleuger.
- Posterior envelliment en tines d'acer inoxidable durant 3 mesos, abans d'embotellar.

Verema:

- A mà, mitjans de Setembre.

Producció total:

- Aproximadament 35.000 ampolles (75cl.)

Anàlisi:

- 14,5 % vol. Alcohol
- 5,4 g/l àcid (tartàric)
- <2 g/l sucre residual

Nota de tast:

- Tonalitat rubí de mitjana intensitat. Intens aromes a fruits vermells. En boca es percep una entrada suau i amb notes d'espècies i vainilla. Seguidament, podem trobar les notes de fruits vermells ben madures, amb cireres i gerds. Tanins suaus i madurs en un cos mitjà.

Maridatge:

- Aquest vi negre caixer marida amb una gran varietat de plats, tant amb carns com amb arrossos i verdures al forn. Recomanem obrir aquest vi amb formatges cremosos, curris lleugers i verdures saltejades.

