

Peraj Petita Rosado

D.O. Montsant

Variedades:

- 100% Garnacha tinta

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 (15-17°C).
Método Saignée

Vendimia: manual, de inicios a mediados de septiembre.

Producción: Aproximadamente 15.000 botellas (75cl.)

Análisis:

- 13,5% vol. alcohol
- 4,9 g/l acidez total
- 0,3 g/l azúcares residuales

Nota de cata: Color rosa de media intensidad. Perfumados aromas de flor de melocotón y frutos del bosque. En boca sorprende con un cuerpo bastante amplio y vibrante acidez, que lo mantiene muy fresco. Fresas y cerezas con unos toques florales en el fondo. Final elegante y mineral.

Maridaje: este delicado rosado marida perfectamente con risottos cremosos, marisco, mesa de quesos y ostras. También recomendamos maridarlo con mejillones y tempura.

