



## Peraj Petita Rosat

### 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:

- A mano, finales de Agosto y principios de Setiembre.

#### Producción total:

- Aproximadamente 6.000 botellas (75cl.)

#### Análisis:

- 14,5 % vol. Alcohol
- 5,4 g/l acidez (tartárica)
- <2 g/l azúcar residual

#### Nota de cata:

- Color rosado de mediana intensidad. Aromas perfumados de flor de melocotón y frutos rojos. En boca sorprende con un cuerpo amplio y una acidez vibrante. Muestra notas de fresas y cerezas con flores blancas en el trasfondo. Final elegante y mineral.

#### Maridaje:

- Este precioso rosado se marida perfectamente con risottos cremosos, marisco, tabla de quesos y ostras. También recomendamos abrirlo con mejillones o tempura.

