

## Peraj Petita Rosat

### D.O. Montsant

#### Varietats:

- 100% Garnatxa negra

#### Vinificació:

- Vinificat sota l'estricta supervisió del Rabí de la Comunitat Haba Jueva de Barcelona. Certificat Kasher: Lo Mevushal (no pasteuritzat) i Le Pessaj.
- Fermentació a temperatura controlada (15-17°C).
- Mètode *Saignée*

#### Verema:

- A mà, finals d'Agost i principis de Setembre

#### Producció total:

- Aproximadament 6.000 ampolles (75cl.)

#### Anàlisi:

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

#### Nota de tast:

- Color rosa de mitjana intensitat. Perfumats aromes de flor de préssec i fruits del bosc. En boca sorprèn amb un cos força ampli i una acidesa vibrant, que manté el manté molt fresc. Maduixes i cireres amb uns tocs florals al fons. Final elegant i mineral.

#### Maridatge:

- Aquest preciós rosat marida perfectament amb risottos cremosos, marisc, taula de formatges i ostres. També recomanem obrir-lo amb musclos i tempura.

