

Peraj Petita Rosat

Nota de cata

Color rosa intenso, brillante. Muy aromático, frutos rojos, muy varietal. En boca, interesante acidez que refresca y discreto dulzor que invita a repetir. Goloso. Largo y persistente.

Maridaje

Este vino rosado es perfecto para pasta con salsa a base de tomate, pizza, pescado con salsa de tomate, salmón ahumado, pollo, paella de verduras, rissoto de setas ...

Variedades

100% Garnacha



Elaboración

Vinificado bajo la estricta supervisión de la Unión Ortodoxa (OU)

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

Método sangrado, no prensamos directamente la uva, maceración corta de 4 a 6 horas.

Fermentación a temperatura controlada (13- 15°C)

Envejecimiento

En tanque de acero inoxidable 4 meses antes de embotellar.

Viñedos

Cepas de garnacha vieja (25-50 años).

Suelo: arcilla y granito, en terrazas.

Vendimia

Manual

Inicios- mediados de septiembre

Análisis

13% vol. Alcohol

5,0 g/l acidez tartárica

<2 g/l azúcar residual

Premios y menciones

Food and wine 2016:

• **Peraj Petita Rosat, Montsant 2103: Score B/B+**

Wines are scored on an 'A'-'F' scale where 'A' is excellent, 'B' is good