

Peraj Ha'abib "Pinot Noir Edition"

Nota de cata

*Color teja intenso; vino de gran complejidad.
Aromas de piel de naranja, sotobosque, resina de
pino, hierbas balsámicas.
En boca sorprende su mineralidad y frescura.
Elegante, voluminoso y sedoso a la vez. Con más
cuerpo y concentración que otras añadas
anteriores de pinot.*

Maridaje

Para disfrutar de una copa o acompañando cualquier tipo de plato.

Delicioso con diferentes tipos de Carpaccios: de ternera, de atún, de salmón....

Y también a la hora del postre, como un coulant de chocolate.

Se recomienda servir entre 15- 18°C.

Variedades

Pinot Noir 100%



Elaboración

- Fermentación con temperatura controlada (24-28°C).
- Maceración: 5-7 días. Maceración corta para respetar la fruta y no extraer demasiada tanicidad.
- Fermentación alcohólica en tina de inoxidable.
- Sin clarificado y suave filtrado.
- Maloláctica en barricas de roble francés (300L).
- Vinificado bajo la 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).

Envejecimiento

- 12 meses en barricas de roble francés nuevas (300l)
- Tostado medio- ligero.
- Envejecimiento posterior en tina de acero inoxidable durante 3 meses antes de embotellar.

Viñedos

Dos parcelas, de más de 15 años, a una altitud de 500 m

Suelo: carbonatos cálcicos con gran cantidad de arcillas multicolores del período Keuper

Vendimia

- Manual en cajas de 20kg.
- Principios de Setiembre
- 750 a 1000gr por cepa, 25-35hl/ha

Análisis

- 14,5 % vol. Alcohol
- 6,12 g/l acidez (tartárico)
- 2,5 g/l azúcar residual

Premios y menciones

Guía ABC 2018:

- Peraj Ha'abib Pinot Noir Edition 2015: 93 p