

CELLER DE CAPÇANES

PERAJ PETITA BLANC

DO Montsant. 2024

La nostra Col·lecció de Vins Certificats Kosher



VARIETATS

Garnatxa Blanca 100%

Seleccionada de vinyes de 20 anys de mitja.

Sòls: argila i panal en terrasses de fins a 450 m d'alçada.

Verema: a mà, a finals d'Agost.



ELABORACIÓ

Vinificat sota l'estricta supervisió del Rabí de la Comunitat Haba Jueva de Barcelona.

Fermentació alcohòlica a temperatura controlada d'entre 16 i 18°C. Criança en les seves lies en tines d'acer inoxidable.



ANÀLISI

- 12,5% vol. alcohol
- 5,4 g/l acidesa total
- 0,3 g/l sucre residual



NOTA DE TAST

Color groc-palla brillant. Notes fragants de fruites blanques com la pera i la poma, i un fons cítric. En boca mostra una acidesa fresca i vibrant en consonància amb una força aromàtica de fruites blanques (pera, poma). Fons cítric, amb herba i anís. Final mineral fresc i ric.



MARIDATGE

La seva acidesa equilibrada i el final persistent fan d'aquest vi un acompanyament ideal per a plats lleugers i mediterranis. El peix blanc a la planxa amb herbes o una amanida d'espàrrecs i formatge de cabra complementen a la perfecció la frescor i la complexitat d'aquest vi.



CERTIFICACIONS

Vegà i Kosher: Lo mevushal i Le Pessaj.



כשר לשכר - לא מבושיל