

CELLER DE CAPÇANES

PERAJ PETITA BLANCO

DO Montsant. 2024

Nuestra Colección de Vinos Certificados Kosher



VARIEDADES

Garnacha Blanca 100%

Seleccionada de viñas de 20 años de media.

Suelo: arcilla y panal en terrazas de hasta los 450 m de altura.

Vendimia: a mano, a finales de Agosto.



ELABORACIÓN

Vinificado bajo la estricta supervisión del Rabino de la Comunidad Haba Judía de Barcelona.

Fermentación alcohólica a temperatura controlada de entre 16 y 18°C. Crianza en sus lías en tinas de acero inoxidable.



ANÁLISIS

- 13% vol. alcohol
- 5,4 g/l acidez total
- 0,3 g/l azúcar residual



NOTA DE CATA

Color amarillo pajizo brillante. Notas fragantes de frutas blancas como la pera y la manzana, y un fondo cítrico. En boca muestra una acidez fresca y vibrante en armonía con una fuerza aromática de frutas blancas (pera, manzana). Fondo cítrico, con hierba y anís. Final mineral fresco y rico.



MARIDAJE

Su acidez equilibrada y el final persistente hacen de este vino un acompañante ideal para platos ligeros y mediterráneos. El pescado blanco a la plancha con hierbas o una ensalada de espárragos y queso de cabra complementan a la perfección el frescor y la complejidad de este vino.



CERTIFICACIONES

Vegano y Kosher: Lo mevushal y Le Pessaj.



כשר לפסח - לא מבויש

