

CELLER DE CAPÇANES

LA FLOR DEL FLOR DE PRIMAVERA GARNATXA

DO Montsant. 2022

*Essència Garnatxa negra, la flor del Peraj Ha'abib. Producció limitada a 4000 ampolles.
De la nostra Col·lecció de Vins amb certificació kosher.*



VARIETATS

Garnatxa negra 100%

Raïm seleccionat de cinc parcel·les petites de vinya molt vella, de 85 a 105 anys d'edat, plantada en sòls d'argila, granit i pissarra en costers i bancals a una alçada de 300 a 500 metres. Veremà a mà, de mitjans de setembre a mitjans d'octubre. Rendiments molt baixos (de 400 a 750 g per cep).



ELABORACIÓ

Elaborat sota la Llei Jueva i l'estricta supervisió del Rabí de la Comunitat Jueva Habat de Barcelona.

Fermentació alcohòlica a una temperatura controlada de 22-26°C. Llevats autòctons. La fermentació malolàctica comença en tines d'acer inoxidable i acaba en bótes de roure francès (certificades Kosher). Criança curta sobre les seves mares en dipòsits d'acer inoxidable. Maceració llarga de 21 dies. Criança final de 12 mesos en bótes noves de roure francès certificades Kosher, de 300 L i torrat mitjà. Filtrat suau. No hi ha estabilització en fred.



ANÀLISI

Vol. Alcohol 15,5% | Acidesa total 4,5 g/l | Sucre residual 1,0 g/l



NOTA DE TAST

Color vermell robí profund d'intensitat mitjana. Generosa expressió aromàtica, tant en nas com en boca. Baies vermelles amb un toc de cassis, espècies càlides i notes a sotabosc. De cos mitjà, l'entrada és amable i envolvent, expressant una gran varietat de fruites vermelles del bosc, nabius i baies silvestres; aromes i sabors de prunes madures, mores, ganache de xocolata i notes de figues. Tanins vellutats. Final llarg i persistent.



MARIDATGE

Els tanins polits combinen molt bé amb plats de xai i de carn rostida amb bolets, ànec amb prunes, i carns a la brasa en general.



CERTIFICACIONS

Vegà - Mevushal - Kosher Le Pessach - Kosher for Passover

