

CELLER DE CAPÇANES

# LA FLOR DEL FLOR DE PRIMAVERA SAMSO

DO Montsant. 2022

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



## VARIETATS

### Samsó 100%

Raïm seleccionat de quatre parcel·les de vinyes molt velles d'entre els 85 i els 105 anys.

Sòls molt minerals: calissa, granit i llicorella en costers i terrasses velles, a una alçada d'entre els 240 i els 480 metres. Verema a mà, a finals de setembre.



## ELABORACIÓ

Vinificat sota l'estricta supervisió del Rabí de la Comunitat Jueva Haba de Barcelona. Fermentació a temperatura controlada (24-28°C). Fermentació malolàctica començada en tines d'acer inoxidable i acabada en bótes de roure francès certificades Kosher. Breu criança amb les seves lies en tines d'acer inoxidable. Maceració amb les pells de 21 dies de mitjana. Criança final de 14 mesos en bótes noves de roure francès de 300 L i torrat mitjà, certificades Kosher.



## ANÀLISI

- 14% vol. alcohol
- 5 g/l acidesa total
- 0,6 g/l sucre residual



## NOTA DE TAST

Vermell robí brillant, d'intensitat mitjana-alta i matisos violacis. Aromes pronunciades d'herbes remeieres i regalèssia, notes torrades i a pebre. En boca, mostra un cos exuberant i vellutat, amb tanins polits; estructurat i carnós, amb notes de fruita vermella en compota. Final llarg i complex, amb una interacció aromàtica de fruits secs, xocolata negra i cigar. Un vi molt elegant, de gran riquesa aromàtica, amb un final llarg i persistent.



## MARIDATGE

Carns vermelles i guisats. Perfecte amb una àmplia varietat de formatges i plats de pasta o verdures rostides.



## CERTIFICACIONS

Vegà - Lo Mevushal - Kosher Le Pessaj - Kosher for Passover

