

Peraj Petita blanco

Selección de la mejor garnacha blanca autóctona de nuestras viñas elevadas del Montsant. Vendimia a mano. Certificado Kosher.

Variedades:

- 100% Garnacha blanca

Vinificación: Vinificado bajo la estricta supervisión del Rabino de la Comunidad Judía de Barcelona. Certificado Kosher: Lo Mevushal (no pasteurizado) y Le Pesaj. Fermentación alcohólica a temperatura controlada (16-18°C). Posterior trabajo de lías en tanque de acero inoxidable.

Vendimia: a mano, a finales de agosto.

Análisis:

- 13,5% vol. Alcohol
- 5,5 g/l acidez total
- <1 g/l azúcares residuales

Producción: Aproximadamente 5.000 botellas (75cl.)

Nota de cata: Peraj Petita blanco seduce con su vibrante fruta blanca, pera y manzana, con una elegancia que perdura en cada sorbo.

Maridaje: Su acidez equilibrada y final persistente hacen de esta Garnacha Blanca un acompañamiento ideal para platos ligeros y mediterráneos. Un pescado blanco a la parrilla con hierbas o una ensalada de espárragos y queso de cabra se complementan perfectamente con la frescura y complejidad de este vino.

