



Peraj Petita Negre 2024

Un bouquet intense de fruits rouges mûrs. En bouche, une attaque veloutée et des notes d'épices douces, suivies des mêmes fruits rouges mûrs avec des cerises, des groseilles et des framboises.

Producteur	Celler de Capçanes
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Catalunya DO
Appellation	DO
Millésime	2024
Format	75 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	14° - 16°
Conservation	jusqu'en 2029
Cépages	Garnacha Tinta, Merlot, Tempranillo, Syrah
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique / Vegan
Numéro d'article	322978
Accord mets et vins	Pizza, Pâtes, Légumes, Volaille, Plats végétariens, Apéritif



Vinification

La vinification se fait sous la surveillance stricte du rabbin de la communauté Chabad de Barcelone. Ce vin est certifié 'lo mevushal' et 'le Pessah'.

Terroir

Les raisins proviennent de vignes âgées de 15-60 ans, qui poussent à une altitude de 150 à 450 mètres. Dans les vignobles plus bas, on trouve des sols sablonneux, tandis que les vignobles plus hauts sont caractérisés par le calcaire et l'ardoise.

Histoire





Le petit village de 400 habitants de Capçanes se trouve dans le Montsant, juste à la frontière du Priorat. Dès 1933, les viticulteurs de Capçanes se sont regroupés en coopérative, comme c'était la coutume à l'époque. Ce n'est qu'en 1991 qu'une nouvelle voie a été empruntée : un changement radical de mentalité a conduit à une offensive de qualité qui a débouché sur l'introduction de barriques françaises et la production de vins casher pour la communauté juive de Barcelone. Le début du millénaire a ensuite donné un nouvel élan lorsque deux jeunes œnologues ont lancé, avec le vinificateur Jürgen Wagner, une ligne de vins en bouteille de haute qualité pour l'exportation. Aujourd'hui, Celler Capçanes est considérée comme l'une des coopératives viticoles les plus réputées au monde et est un fleuron de la région de Montsant.

