



*Mas Blanc*

# ANFITEATRO

D.O.Q. PRIORAT



Kosher, –palabra que procede del yidish (judío o hebreo)–, significa «puro». Y es el término con el que se designan los alimentos y bebidas elaborados según los requisitos de la religión judía.

Todo el proceso de cultivo, cuidado de las cepas, la cosecha, la elaboración, la crianza e incluso el embotellado debe ser supervisado por una persona cualificada, por lo general, el rabino.

Alguna de las condiciones que se deben cumplir son que la viña debe contar con una edad mínima de cuatro años; la vendimia tiene que ser manual, selectiva y escrupulosa, aceptando sólo uvas sanas, enteras y en estado óptimo de maduración; sólo el rabino puede realizar la manipulación y el prensado, la vinificación sólo se puede realizar en cubas de acero inoxidable. Las botellas deben ser nuevas y de fabricación supervisada, que el rabino marcará con el sello Kosher que acredita su elaboración.

En realidad, el vino Kosher no tiene diferencias importantes en cuanto a sus técnicas de elaboración o variedades, la importancia radica en la comprobación y la certificación del rabino que el vino ha cumplido los requisitos exigidos para la elaboración Kosher.



GARNACHA, CABERNET SAVIGNON



CRIANZA: 5 MESES DE BARRICA

## Elaboración

La vendimia se realiza por separado para cada variedad y manualmente, tras un estricto control de la maduración. Fermentado en depósito de acero inoxidable durante 18 días, se realiza el coupage y posteriormente se pone en las barricas de crianza en las que permanecen 5 meses y, posteriormente, se afina en botella.

## Aspecto

Vino de color granate oscuro de gran persistencia.

## Aroma

Destaca su paso por roble, mezclado con aromas frutales que le confieren una gran finura y complejidad.

## Gusto

Es pleno y complejo, suave y equilibrado al paladar. Un vino en el cual predominan las frutas rojas ligeramente ahumadas.

