

3055 CHARDONNAY 2024

VI ECOLÒGIC



Tipus de fermentació:
Fermentació a temperatura controlada de 16° C durant 12 dies aproximadament. Criança en pròpies lies en dipòsits d'acer inoxidable durant 4 mesos.

Embotellat:
27 de gener de 2025

Dades tècniques:
Grau alcohòlic: 13%
Informació sobre al·lèrgens: Conté sulfits

DO:
Penedès

Varietats:
Chardonnay

Època de verema:
10-26 d'agost de 2024

Edat de les vinyes:
Plantades el 1991

Història:
El número 3055 representa la llicència de taxista de Jean Leon a Nova York, una de les seves primeres feines, i ens descobreix l'home darrere la llegenda, l'origen humil d'un idealista que va assolir els seus somnis, fundar el restaurant més famós de Hollywood i elaborar un vi amb el seu nom.

Nota de tast:
Color groc clar brillant. Al nas destaquen les fruites tropicals com la pinya i els cítrics, acompanyades de notes de fruita blanca, que li aporten molta frescor. A la boca ofereix una entrada voluptuosa i complexa i amb acidesa equilibrada que li confereix elegància i una persistència llarga i equilibrada.

Gastronomia:
Permet una combinació perfecta amb el marisc, el pop i la sípia. És bon acompanyant també del peix blau, el llenguado o el lluç a la planxa.
Temperatura de servei: entre 7 °C i 9 °C.

SINCE 1963
JEANLEON
A MAN A TIME A WINE

Premis:

Collita 2024:

- 92 punts, Grupo Gourmets 2026 (Espanya)
- 92 punts, Semana Vitivinícola 2025 (Espanya)
- 90 punts, JamesSuckling.com 2025 (Hong Kong)

Collita 2023:

- 90,15 punts, Wine Up 2025 (Espanya)
- 90 punts, Peñín 2025 (Espanya)

Collita 2022:

- 92 punts, Grupo Gourmets 2024 (Espanya)
- 90 punts, Peñín 2024 (Espanya)
- 90 punts, JamesSuckling.com 2023 (EEUU)

Collita 2021:

- 90 punts, Peñín 2023 (Espanya)
- 90 punts, JamesSuckling.com 2022 (EEUU)

