

SINCE 1963
JEANLEON
A MAN A TIME A WINE

3055
ROSÉ
2024

VI ECOLÒGIC



Tipus de fermentació:
Fermentació a temperatura controlada, (15°-16°C) en dipòsits d'acer inoxidable, durant 10 dies aproximadament. Criança amb les seves pròpies lies en dipòsits d'acer inoxidable durant 4 mesos.

Embotellat:
28 de gener de 2025

Dades tècniques:
Grau alcohòlic: 12%
Informació sobre al·lèrgens: Conté sulfits

DO:
Penedès

Varietats:
Pinot noir
Garnacha tinta

Època de verema:
Pinot noir: 14-29 d'agost de 2024
Garnacha tinta: 21-30 d'agost de 2024

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:

De color rosa pàl·lid, aquest vi destaca pel seu nas intens i perfumat, amb notes de fruita de pinyol, fruites vermelles i delicats matisos de fruita blanca. A la boca, ofereix una entrada voluptuosa, amb gran dimensió i una acidesa equilibrada que realça la seva elegància. La seva persistència perllongada el converteix en un vi harmoniós i distingit.

Gastronomia:

Ideal per acompanyar les tradicionals tapes d'aperitiu i els embotits, així com alguns plats de verdura i de pasta, formatges semicurats, rostits i carns blanques.

Temperatura de servei: 10-12°C.



www.jeanleon.com