

JEAN LEON

VINYA LA SCALA

CABERNET SAUVIGNON GRAN RESERVA 2018

Vi de Finca Qualificada



El 1963, Jean Leon va materialitzar el seu somni en forma d'un celler que portés el seu nom. Va esdevenir un dels pioners a introduir les varietats franceses al Penedès. L'obra d'Assumpció Mateu, que il·lustra aquesta anyada 2018, capta l'essència i la riquesa cultural del Mediterrani mitjançant la fusió de cal·ligrafies i vestigis ancestrals a través del símbol del pont, emblema d'unió i comunicació entre cultures.

DO: Penedès. Certificat com a *Vi de Finca Qualificada*.

Varietats: 100% Cabernet Sauvignon.

Notes de l'enòleg: En nas és intens i profund, amb predomini d'aromes de fruites negres madures, acompanyades d'elegants notes especiades i matisos balsàmics que aporten frescor i complexitat. El fons de torrats, resultat de la seva criança en bóta, enriqueix el conjunt aromàtic i afegeix sofisticació. En boca destaca per ser untuós i concentrat, amb tanins rodons i ben integrats que realcen el seu equilibri i estructura. És un vi complex, llarg i elegant.

ELABORACIÓ

Verema: 11 d'octubre de 2018.

Vinificació:

Temps de maceració: 11 dies

Tipus de fermentació: Alcohòlica en dipòsits d'acer inoxidable i malolàctica en botes de roure.

Temps de fermentació: 18 dies.

Tª de fermentació: 22,5 °C

Envelliment: Criança un mínim de 24 mesos en botes de roure francès. Posterior embotellat, amb una permanència mínima de 3 anys al celler.

Data d'embotellat: 29 de juny de 2021.

Producció: 20.977 ampelles de 75cl.

Lot: L21194M

DADES TÈCNIQUES

Ecològic: Sí

Vegà: Sí

Grau alcohòlic: 14,5%

pH: 3,42

Acidesa total: 6,65 g/l

Sucres residuals: 0,7 g/l (G+F)

S02 Total: 92 ppm

Al·lèrgens: Conté sulfits

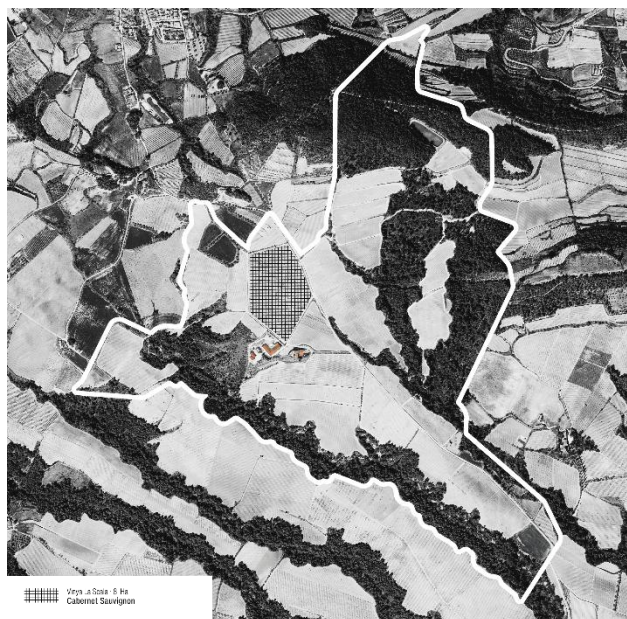
Tª de conservació: 12-15 °C

Tª de servei: 16-18 °C

RECONeixEMENTS

- Medalla d'Or, Mundus Vini, 2025
- 93 punts, James Suckling, 2025
- 93 punts, Guía Peñin, 2026

JEAN LEON



INFORMACIÓ FINCA

Finca: La Scala.

El restaurant fundat per Jean Leon a Beverly Hills dóna nom a aquesta vinya plantada per Jean Leon i Jaume Rovira el 1963. Va ser la primera vinya plantada a la finca Jean Leon, amb ceps de cabernet sauvignon procedents de prestigiosos cellers francesos.

Localització: Alt Penedès, Catalunya.

Inici plantació: 1963

Superfície: 8 ha

Altitud: 270 - 295 m

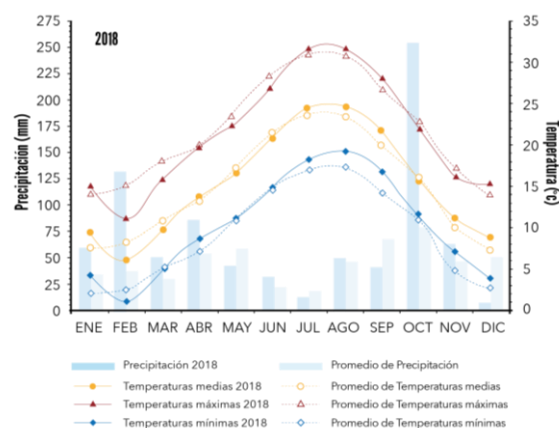
Pendent: 5-10%

Orientació: Sud-est

Sòl: Argilós-calcari i sorrenc amb graves. De color marró groguenc, poc profund i ben drenat. De textura moderadament fina i amb baix contingut en pedres. El contingut en matèria orgànica és baix, mentre que el de carbonat càlcic i calcari és elevat. Baixa capacitat de retenció d'aigua.

Agricultura: 100 % ecològica des de 2008

CLIMATOLOGIA



Precipitació total: 801 mm

Temperatura mitjana: 15,3 °C

L'any 2018 es va caracteritzar per ser globalment plujós i amb temperatures habituals, amb una primavera fresca i humida i un estiu càlid, en què les temperatures màximes van arribar als 24,7°C (agost) i les mínimes hivernals als 5,8°C (febrer).