

JEAN LEON



VINYA LE HAVRE

CABERNET SAUVIGNON - CABERNET FRANC 2021

Vino de Finca Calificada

En 1963, Jean Leon materializó su sueño en forma de una bodega que llevara su nombre. Se convirtió en uno de los pioneros en introducir las variedades francesas en el Penedès. Vinya Le Havre es un homenaje a la complicidad silenciosa de un desconocido marinero que cambiaría la vida de Jean Leon para siempre.

DO: Penedès. Certificado como *Vino de Finca Calificada*.

Variedades: 63% Cabernet Sauvignon - 37% Cabernet Franc

ELABORACIÓN

Vendimia: Cabernet Sauvignon 13 de septiembre, Cabernet Franc 2 de octubre de 2021.

Vinificación:

Tiempo de maceración: 16 días

Tipo de fermentación: Fermentación a temperatura controlada en tinas de acero inoxidable. Posterior crianza en barrica con fermentación maloláctica.

Tiempo de fermentación: 18 días aproximadamente

Tª de fermentación: 23°C

Envejecimiento: Mínimo de 12 meses en barricas de roble francés y americano de 225 litros y fudres de 2.200 litros. Permanencia en botella mínimo de 2 años.

Fecha de embotellado: 1 de junio de 2023

Producción: 20.103 botellas de 75cl.

Lote: L23152M

DATOS TÉCNICOS

Ecológico: Sí

Vegano: Sí

Grado alcohólico: 14,5%

pH: 3,6

Acidez total: 6,31 g/l

Azúcares residuales: 0,4 g/l (G+F)

SO2 Total: 81 ppm

Alérgenos: Contiene sulfitos

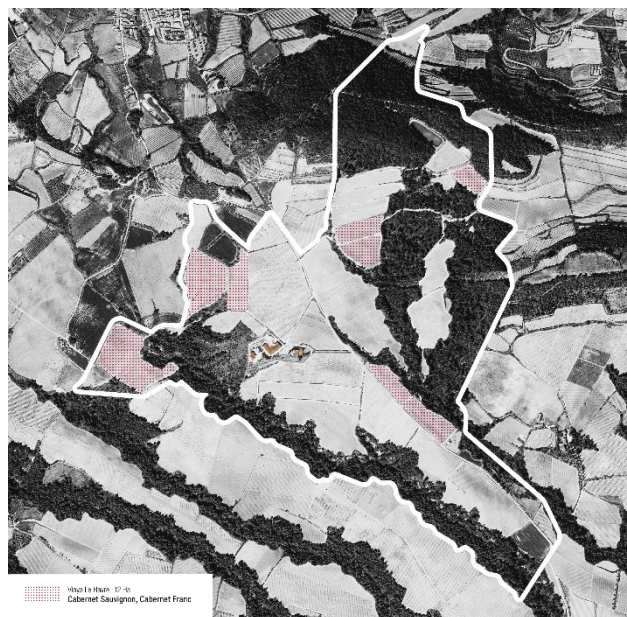
Tª de conservación: 12-15 °C

Tª de servicio: 16-18 °C

RECONOCIMIENTOS

- 91 puntos "Catalunya 2025, Special Report" by Tim Atkin
- Medalla de Oro, Mundus Vini, 2025
- 92 puntos, Guía Peñín, 2026

JEAN LEON



INFORMACIÓN FINCA

Finca: Le Havre.

Desde el puerto francés de Le Havre, Jean Leon embarcó como polizón rumbo a Estados Unidos. No tardó en ser descubierto por un marinero que en un acto de generosidad decidió encubrir su presencia. Vinya Le Havre es un homenaje al marinero desconocido que cambiaría su vida para siempre.

Localización: Alt Penedès, Catalunya.

Inicio plantación: 1968

Superficie: 12 ha

Altitud: 245 - 285 m

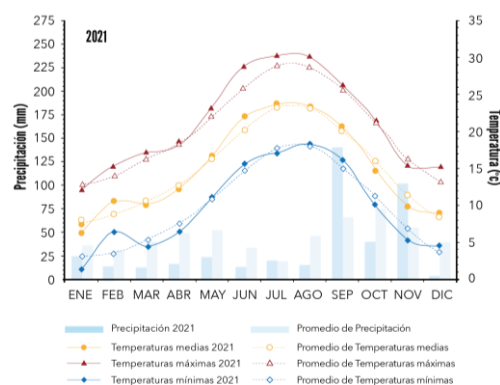
Pendiente: 5-10%

Orientación: Sur y Noreste

Suelo: Arcilloso calcáreo. De color amarillento claro, poco profundo, bien drenado y de textura media, con contenidos bajos en piedras. El contenido en materia orgánica es bajo, mientras que el de carbonato cálcico y calcáreo es elevado. La capacidad de retención de agua es moderada.

Agricultura: 100 % ecológica desde 2008

CLIMATOLOGÍA



Precipitación total: 214 mm

Temperatura media: 15,4 °C

2021 ha sido un año muy seco hasta el mes de septiembre y con temperaturas más altas de lo habitual en verano. Las lluvias de principios de septiembre ayudaron a minimizar los efectos de sequía en las variedades tintas.