

JEAN LEON

VINYA
GIGI
CHARDONNAY 2024



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. En honor a su propia familia, Jean Leon elaboró este vino, nacido de la viña bautizada con el nombre de su hija.

DO: Penedès.

Variedades: 100% Chardonnay

ELABORACIÓN

Vendimia: 14-29 de agosto de 2024

Vinificación:

Tipo de fermentación: Aprovechamiento del 65 % del mosto. Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable y cerca de un 50% finalizada en barricas de roble francés y fudres. Una vez finalizada la fermentación alcohólica, se mantiene el vino sobre sus lías en los mismos recipientes de fermentación (crianza sobre lías) hasta el momento de la realización del cupage final.

Tiempo de fermentación: 14 días.

Tª de fermentación: 16 °C

Envejecimiento: Cerca de un 50% del cupaje está fermentado y envejecido sobre sus lías durante 6 meses en depósitos de roble francés de 225 l y de 2200 l.

Fecha de embotellado: 25 de abril de 2025

Producción: 23.625 botellas de 75cl.

Lote: 25111M

DATOS TÉCNICOS

Ecológico: Sí

Regenerativo: En transición

Vegano: Sí

Grado alcohólico: 13%

pH: 3,26

Acidez total: 5,24 g/l

Azúcares residuales: 0,5 g/l (G+F)

SO2 Total: 92 ppm

Alérgenos: Contiene sulfitos

Tª de conservación: 9 - 10 °C

Tª de servicio: 10-12 °C



JEAN LEON



INFORMACIÓN FINCA

Finca: Gigi

El carisma y discreción de Jean Leon le convirtieron en cómplice de curiosas anécdotas de las estrellas del celuloide, entre las cuales se sentía en familia. Años más tarde, y en honor a la suya propia, elaboró este vino, nacido de la viña bautizada con el nombre de su hija.

Localización: Alt Penedès, Catalunya.

Inicio plantación: 1967

Superficie: 9 ha

Altitud: 270 - 300 m

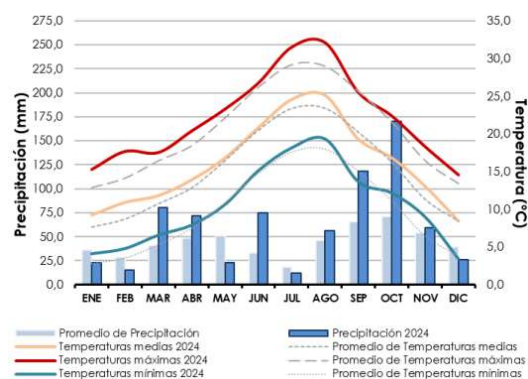
Pendiente: 5-10%

Orientación: Sur

Suelo: Arcilloso-calcáreo muy compacto. De color amarillento oscuro, moderadamente profundo, bien drenado y de textura moderadamente fina, con piedras frecuentes. El contenido en materia orgánica es correcto y el de carbonato cálcico y calcáreo es muy alto. La capacidad de retención de agua es alta, pero el drenaje es rápido.

Agricultura: 100 % ecológica desde 2008

CLIMATOLOGÍA



Precipitación total: 730,9 mm

Temperatura media: 15,9 °C

La vendimia 2024 fue más bien temprana y con menor producción por las sequías de los años previos. El clima fue variable, con lluvias intensas en primavera y con un verano suave. Las temperaturas del ciclo vegetativo fueron similares a 2023, pero más frescas en la maduración. La pluviometría tendió a la normalidad, y fue superior a años anteriores. El buen estado sanitario de la uva nos permitió elaborar vinos blancos y rosados frescos y con buena acidez.