

SINCE 1963 JEAN LEON
A MAN A TIME A WINE
NATIVA

JEAN LEON XAREL-LO
2024



VARIEDAD:

100% xarel-lo

D.O: Penedès

FECHA DE VENDIMIA:

Septiembre 2024

GRADO ALCOHÓLICO: 12,5%

VINIFICACIÓN:

10 días de fermentación alcohólica a temperatura controlada de entre 15°C y 16°C.

Crianza sobre lías finas durante 2 meses y medio.

NOTA DE CATA

En nariz es intenso. Destacan las notas de fruta blanca como pera y manzana, acompañadas por matices de frutas de hueso, toques anisados y especiados característicos del Xarel-lo y notas de cítricos. Tienen una entrada muy golosa y envolvente que, junto a la magnífica acidez, hacen un vino complejo y equilibrado, con un final largo y persistente.

GASTRONOMÍA

Ensaladas, "xató", arroces, verduras asadas, quesos, carnes blancas, así como platos orientales.

Temperatura de servicio: 7-9 °C.

HISTORIA

La gama Jean Leon Nativa, elaborada con variedades autóctonas catalanas, es un homenaje al Penedès, lugar escogido por Jean Leon para cumplir el sueño de elaborar un vino que lleva su nombre. La baldosa catalana, valiosa pieza testimonial de nuestra historia y la vida popular, inspira esta colección.

La Rosa de los Vientos ilustra este xarel-lo ecológico, fresco y elegante, elaborado 100% con la variedad por excelencia del Penedès.