

SINCE 1963
JEAN LEON
A MAN A TIME A WINE
NATIVA

JEAN LEON XAREL·LO 2024

VARIETAT:

100% xarel·lo

DATA DE VEREMA:

Setembre 2024

D.O:

Penedès

GRAU ALCOHÒLIC:

12,5%

ELABORACIÓ:

10 dies de fermentació alcohòlica a temperatura controlada entre 15°C i 16°C.

Criança sobre lies durant 2 mesos i mig.

NOTA DE TAST

Al nas, el vi es mostra intens, amb notes predominants de fruita blanca com la pera i la poma, acompanyades de subtils matisos de fruita de pinyol, així com tocs anisats i especiats propis del Xarel·lo i delicades notes cítriques. L'entrada en boca és molt llaunera i envoltant, i, gràcies a la seva magnífica acidesa, el vi resulta complex i equilibrat, amb un final llarg i persistent.

GASTRONOMIA

Amanides, "xató", arrossos, verdura al forn, formatges, carns blanques, així com plats orientals.

Temperatura de servei: 7–9 °C.

HISTORIA

La gamma Jean Leon Nativa, elaborada amb varietats autòctones catalanes, és un homenatge al Penedès, lloc escollit per Jean Leon per cumplir el somni d'elaborar un vi que portés el seu nom. La rajola catalana, valuosa peça testimonial de la nostra historia i de la vida popular, inspira aquesta col·lecció.

La Rosa dels Vents il·lustra aquest xarel·lo ecològic, fresc i elegant, elaborat 100% amb la varietat per excel·lència del Penedès.

