



JEAN LEON.

# Jean Leon Cabernet Sauvignon Gran Reserva 2001



**DO:** Penedès

**Varietades:**

100% Cabernet Sauvignon

**Epoca de vendimia:**

Cabernet Sauvignon (a partir del 27 de septiembre de 2010)

**Edad de las vides:**

Media de 37 años

**Superficie:** 8Ha, "Vinya La Scala"

**Elaboración:**

**Tiempo de fermentación:** 21 días aproximadamente

**Tipo de fermentación:** A temperatura controlada en tanques de acero inoxidable, con maceración de las pieles durante 18 días, seguido de fermentación maloláctica.

**Temperatura de fermentación:** 28°C

**Crianza:**

Crianza de 25 meses roble francés (100%) con posterior crianza en botella un mínimo de 3 años.

**Fecha de embotellado:** Julio de 2004

**Número de botellas producidas:** 22.915

**Datos técnicos:**

**Grado alcohólico:** 14 %

**Nota de cata:** Intenso color rojo cereza opaco con tonalidades granates. En nariz destaca por la perfecta integración de todos sus componentes aromáticos. Ofrece notas de fruta madura, eucaliptos, arándanos, miel, tostados, ahumados, ciruelas, pasas, chocolate... y un sinfín de recuerdos que configuran la complejidad aromática de este vino. En el paso de boca es estructurado con taninos dulces y golosos, de elevado volumen de boca, con un posgusto largo y hedonista.

**Gastronomía:** Ideal con las mejores recetas de carnes rojas, especialmente si están acompañadas de salsas a base de especias como la pimienta verde. También se marida con la caza mayor: ciervo, corzo, jabalí, etc.