



JEAN LEON.

Jean Leon Cabernet Sauvignon Gran Reserva 2000



DO: Penedès

Variedades:

100% Cabernet Sauvignon

Epoca de vendimia:

Cabernet Sauvignon (22 de septiembre de 2000)

Edad de las vides:

Media de 36 años

Superficie: 8Ha, "Vinya La Scala"

Elaboración:

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:

25 meses de crianza en barricas de roble francés, seguido de mínimo 3 años de envejecimiento en botella.

Fecha de embotellado: Julio 2003

Tiempo de envejecimiento en botella: 36 meses (mínimo)

Datos técnicos:

Grado alcohólico: 13'5%

Bien conservado mejorará en los próximos: 15 años (hasta 2015)

Formatos disponibles: 75 cl./ 75 cl./ 75 cl.

Nota de cata: Color rojo cereza intenso, brillante, límpido de buena evolución. Presenta intensos matices de confitura de cereza y de pasas acompañadas de notas torrefactas y especiadas procedentes del envejecimiento en barrica. Excelente concentración, entrada voluptuosa acompañada de taninos redondos y final largo y elegante.

Gastronomía: Perfecto con filete de buey servido con salsa de escalonias o jarrete de cordero a las hierbas provenzales. Temperatura de servicio: entre 17° y 19°C.