

SEGWAY WINE TOUR Y VISITA ENOLÓGICA

SINCE 1963
JEAN LEON
A MAN A TIME A WINE



DINAMIC
SOLUTIONS



CENTRO DE VISITAS JEAN LEON Y DINAMIC SOLUTIONS

Visita los viñedos en el Pago Jean Leon en el corazón del Penedés en Segway, una buena experiencia con un medio de transporte original y respetuoso con el medio ambiente.

Disfruta de la fantástica visita a las bodegas con las explicaciones sobre las técnicas de cultivo y las variedades. Por último posterior visita a la bodega y degustación de nuestros vinos.



Viña La Scala

Cabernet
Sauvignon

Plantada en 1963, las 8 hectáreas de “La Scala” se componen de un suelo arcilloso calcáreo poco profundo y con bajo contenido en arcilla. Como tienen un bajo contenido en nutrientes son suelos ideales para conseguir una cosecha reducida, concentrada y de alta calidad.

En nuestras viñas avanzamos hacia la viticultura ecológica. Se lleva a cabo la poda en verde y el cultivo es de secano, sin irrigación, ajustando las producciones para así poder equilibrar los vinos en la viña.





Viña Gigi

Chardonnay

Plantada en 1965 y compuesta de 5 hectáreas. Se caracteriza por un suelo compacto donde las raíces tienen dificultad de penetrar. Así se limita de forma natural el vigor de la cepa y pueden obtenerse vinos blancos de alta expresión aromática, buen cuerpo y fina acidez.

La tierra nos lo da todo, por eso tratamos las plagas y otras enfermedades de la vid con métodos biológicos como las feromonas o métodos tradicionales como el azufre y el cobre.

Viña Le Havre

Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc

En el centro de la finca se encuentra Le Havre, 15 hectáreas de suelo arcilloso calcáreo profundo con contenidos en arcilla que, en algún punto, llegan al 30 %. Debido al uso de portainjertos de bajo vigor y al suelo compacto, las cosechas en “Le Havre” son limitadas y muy equilibradas. Fueron plantadas en 1968.

Desde 2008 tenemos nuestro propio Plan Técnico de Gestión y Mejora Forestal para cuidar las 40 hectáreas de bosque que rodean las viñas.

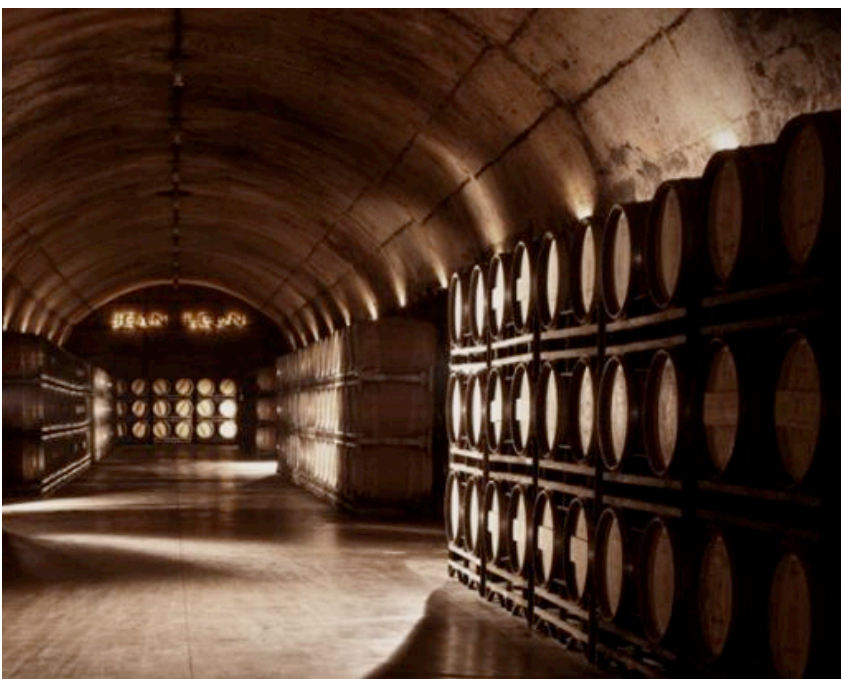




Viña Palau

Merlot

Las 10 hectáreas del viñedo Palau se dividen en dos zonas con suelos de características diferentes. Uno es arcilloso calcáreo, muy compacto y profundo. Su elevado contenido en carbonato y la poca presencia de materia orgánica permiten elaborar vinos de gran concentración. El otro, un suelo de arenas fósiles con una capa de grava en la parte inferior, obtiene equilibrados vinos con una gran intensidad aromática. Fueron plantadas en 1991.



EN LAS MEJORES MANOS

Una nueva generación liderada por la enóloga Mireia Torres (miembro de la quinta generación de la familia Torres) se ha incorporado estos últimos años a la bodega. Gracias a los sabios consejos de Jaume Rovira, que fue el primer enólogo de Jean Leon, nuestros vinos continúan fieles a su estilo y a los ideales de calidad de su creador, preservándose fielmente su legado.

LA CLAVE: EL TRABAJO METICULOSO

La bodega, construida en 1964, conserva casi intacto su aspecto exterior. En el interior, sin embargo, la tradición convive con los últimos adelantos tecnológicos para la producción de vinos de alta expresión.

Desde su nacimiento, el objetivo de la bodega ha sido elaborar vinos con personalidad única y de producción limitada. ¿El secreto para conseguirlo? Un meticuloso control en todas y cada una de las partes del proceso.

Para garantizar la calidad de los vinos, nuestro equipo selecciona manualmente las uvas tanto en la viña como en la mesa de selección. La bodega está proyectada a diferentes niveles para poder llevar a cabo la vinificación por gravedad. Durante la fermentación, las cubas de acero inoxidable con camisa refrigerada nos permiten un mejor control de la vinificación.

En la bodega subterránea, los vinos reposan haciendo una crianza en barricas de roble francés y americano. En la selección de las barricas se tiene en cuenta el tamaño del grano, origen y tipo de tostado.



NUESTRA DEGUSTACION

Pack 2012:

Actividad Segway por los
viñedos Jean Leon (1h 15min)
Visita + degustación de 2 vinos
(1h 15min)
[Chardonnay 2008, Merlot
2006 i Cabernet Sauvignon
reserva 2004]

**Precio: 53,72€/persona
+IVA (65€)**



CABERNET SAUVIGNON RESERVA

NOTA DE CATA

Color rojo intenso. En nariz destaca por la armonía de sus aromas: fruta roja madura, pasas y ciruelas, sobre un fondo de especias y tostados provenientes de su crianza en barrica. En boca tiene una entrada voluptuosa y una excelente estructura. Se caracteriza por una gran elegancia.

MARIDAJE

Ideal para acompañar carnes rojas como el entrecot de buey a la plancha.

Vinya Le Havre

Varietades 85 % Cabernet Sauvignon, 15 %

Cabernet Franc

Graduación 13'5 %

AÑO Según existencias (Consultar)



VINYA GIGI-CHARDONNAY

NOTA DE CATA

Color amarillo con ligeros tonos pajizos. En nariz destaca por su intensidad y elegante finura. Se caracteriza por el predominio de notas afrutadas (melocotón, albaricoque y melón) acompañadas de notas lácticas, tostados y miel. En boca es voluptuoso y potente. Tiene un desarrollo suave y un postgusto largo y elegante.

MARIDAJE

Este Chardonnay puede maridar con platos de pescado, como el salmón, el atún e incluso la paella. También marida con platos de carne blanca como las aves o el pollo acompañados de salsas ligeras.

Vinya Gigi

Varietades 100 % Chardonnay

Graduación 14 %

AÑO Según existencias (Consultar)



MERLOT

NOTA DE CATA

Color rojo cereza picota, de buena capa. En nariz destaca por su elevada intensidad, sus notas de fruta roja madura y arándanos, integradas en un fondo de aromas especiados y tostados. En boca presenta una potente entrada y un perfecto equilibrio entre su fina estructura tánica y su elegante acidez. Graso, goloso y hedonista, con un final de largo recorrido que nos hace revivir constantemente el vino.

MARIDAJE

Ideal para acompañar platos de ave como, por ejemplo, magret de pato con salsa de frutos rojos. También armoniza con pescados como el bacalao con pisto y con los quesos semicurados.

Vinya Palau

Varietades 100 % Merlot

Graduación 14 %

AÑO Según Existencias (Consultar)