

# JEAN LEON

## SPAGNA

Dopo aver lanciato, insieme al suo socio James Dean, il più famoso ristorante di Hollywood: La Scala, e averne poi aperti altri tre, Jean Leon decise, nel 1961, di realizzare la sua ambizione più grande: produrre grandi vini. Iniziò quindi a selezionare quelli che potevano essere i territori ideali per poter realizzare questo sogno, pensò all'Italia, alla California, alla Rioja (Spagna) ma alla fine optò per la Francia, indeciso tra la Borgogna e Bordeaux. Per una fortunata coincidenza, il suo cammino incrociò quello di Maynard Amerine, professore emerito e presidente della Facoltà di viticoltura all'Università di Davis (California), che gli suggerì di comprare le vigne in Penedès, Spagna, regione leggendaria per i suoi vini fin dai tempi di greci e romani. Dopo aver acquisito le terre migliori, Jean Leon pensò a selezionare i migliori vitigni.

Tra lo stupore dei produttori locali, rifiutò le varietà tradizionali e viaggiò personalmente in Francia per ottenere i migliori ceppi di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Chardonnay. Così facendo Jean Leon divenne il pioniere delle varietà di uve internazionali in Spagna.

## JEAN LEON

### Magnolia Chardonnay

**D.O.C.: Catalunya - codice: 01518**

**Varietà delle uve:** Chardonnay e Xarel.lo.

**Gradazione alcolica:** 13,5% vol.

**Commenti:** è uno chardonnay di medio corpo, con un palato elegante, fruttato (aromi di pesca e albicocca) con note di burro fresco e miele.

**Suggerimenti di servizio:** accompagna le più diverse insalate, ed è particolarmente indicato con frutti di mare, pesce alla griglia, al vapore o con salse molto leggere, risotti e pasta italiana.

**Conservazione:** la sua complessità e equilibrio fanno sì che può maturare senza problemi.



## JEAN LEON

### Terrasola Syrah

**D.O.C.: Penedès - codice: 01488**

**Varietà delle uve:** Syrah, Garnacha e Merlot.

**Gradazione alcolica:** 14,5% vol.

**Vinificazione:** fermentazione a temperatura controllata di 28°C. in vasche di acciaio inossidabile. Maturazione di 6 mesi in barriques di rovere americano e francese da 225 litri, e fermentazione malolattica. Successivo affinamento in bottiglia per un periodo minimo di 3 mesi.

**Commenti:** colore rosso rubino intenso. All'olfatto è floreale ed elegantemente profumato, in cui risaltano gli aromi di confettura di mirtilli e ribes, bene equilibrati con i sentori propri della maturazione in

botti di legno (tostato, cocco e spezie). Al palato risulta setoso, presenta note di frutti rossi, reminiscenze tostate di caramello, con tannini dolci e soavi.

**Suggerimenti di servizio:** servire tra i 16 e i 18°C. Ideale per accompagnare carni con delicati condimenti, e specialmente maiale. Adatto anche con risotti, vari tipi di pasta, e con pesce in salse elaborate.

**Conservazione:** 6 - 7 anni.

**Ulteriori note:** questo vino non è stato trattato con pesticidi.



## JEAN LEON

### Cabernet Sauvignon Reserva

**D.O.C.: Penedès - codice: 01455**

**Varietà delle uve:** 85% cabernet sauvignon e 15% cabernet franc.

**Gradazione alcolica:** 13,5% vol.

**Vinificazione:** fermentazione in vasche di acciaio inossidabile a temperatura controllata con conseguente contatto mosto/bucce della durata di due settimane seguita da fermentazione malolattica.

**Invecchiamento:** 24 mesi in barrique di rovere americano (230 litri). Imbottigliato in aprile. Ulteriori 36 mesi di affinamento in bottiglia prima di lasciare la cantina.

**Commenti:** intenso colore rosso con sfumature ocre, derivanti dal suo invecchiamento in barrique. intenso aroma tipico della varietà, con predominanza di pepe verde, bacche rosse e confettura di cotogne, accompagnate da note speziate caratteristiche del rovere (vaniglia, tostato, incenso...). Sul palato presenta una ottima struttura con tannini morbidi che rinforzano la sensazione di rotondità, e reminiscenze di cioccolata, prugne secche.

**Suggerimenti di servizio:** servire tra i 18 e i 20°C. ideale con tutti i tipi di carne rossa, selvaggina, pollame, stufati e formaggi stagionati.

**Ulteriori note:** questo vino non è stato trattato con





## JEAN LEON

**Merlot**

**D.O.C.: Penedès - CODICE: 01457**

**Varietà delle uve:** 100% merlot.

**Gradazione alcolica:** 14% vol.

**Vinificazione:** in vasche di acciaio inossidabile a temperatura controllata con conseguente contatto mosto/bucce per 2 settimane seguita da fermentazione malolattica.

**Invecchiamento:** 12 mesi in barrique (225 litri) di rovere americano. ulteriori 6 mesi di affinamento in bottiglia prima di lasciare la cantina.

**Commenti:** profondo color rosso ciliegia. intensi aromi provenienti dal rovere (vaniglia, cocco, tostato) si uniscono a note varietali (lampone, mirtillo). Sul palato è molto ben strutturato con un retrogusto persistente in cui si avvertono sfumature speziate e sentori di confettura di more.

**Suggerimenti di servizio:** servire tra 16 e 18°C. Ideale in particolare con carne di maiale e pollame, piatti di riso, pasta e pesci con salse speziate.

**Ulteriori note:** questo vino non è stato trattato con pesticidi.

## JEAN LEON

**Cabernet Gran Reserva**

**D.O.C.: Penedès - CODICE: 01472**

**Varietà delle uve:** 85% cabernet sauvignon e 15% cabernet franc.

**Gradazione alcolica:** 12,5% vol.

**Vinificazione:** fermentazione in vasche di acciaio inossidabile a temperatura controllata con conseguente contatto mosto/bucce della durata di due settimane seguita da fermentazione malolattica.

**Invecchiamento:** 24 mesi in barriques di rovere francese e americano (230 litri) e con un ulteriore affinamento di molti anni in bottiglia prima di lasciare la cantina.

**Commenti:** vino di annata eccezionale e come tale deve essere apprezzato nella sua particolarità. Intenso colore brillante, rosso rubino con sfumature ocre

derivanti dal suo invecchiamento in barrique.

Presenta un aroma tipico della varietà, con predominanza di pepe verde, bacche rosse e confettura di cotogne, accompagnate da note speziate caratteristiche del rovere (vaniglia, tabacco, incenso...). Perfetta armonia tra il legno e la personalità del cabernet. Sul palato presenta una eccellente struttura dovuta ai suoi anni, con tannini setosi che rinforzano la sensazione di rotondità... Lungo, raffinato e persistente retrogusto.

**Suggerimenti di servizio:** servire tra i 18 e i 20°C. ideale con tutti i tipi di carne rossa, selvaggina, patè e formaggi stagionati. Questo vino non è stato trattato con pesticidi.



UNA PRODUCCIÓN DE BAUSAN FILMS, S.L. CON LA PRODUCCIÓN ASOCIADA DE TELEVISIÓ DE CATALUNYA, S.A.  
 ASESOR JEAN A. LEON • DISEÑO DE SONIDO JUAN SÁNCHEZ "CUTI" • GRAFISMO MARIONA OMEDES • MÚSICA IAN BRITON • MONTAJE ERNEST BLAS  
 FOTOGRAFÍA XAVIER GIL, DAVID OMEDES, DIEGO DUSSUEL • DIRECTORA DE PRODUCCIÓN SUSANA GUARDIOLA • PRODUCTOR EJECUTIVO TVE JORDI AMBRÓS  
 PRODUCTOR EJECUTIVO TONO FOLGUERA • PRODUCTOR LORIS OMEDES • GUION Y DIRECCIÓN AGUSTÍ VILA  
 www.bausanfilms.com