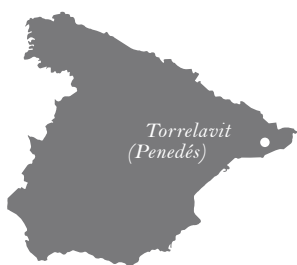


Jean Leon

España

Ceferino Carrion nació en Santander en 1928. En los años 50 emigró de polizón en un barco a EEUU donde años más tarde cambiaría su nombre por el de Jean Leon. Tras muchas aventuras y encuentros increíbles (ser mano derecha de Frank Sinatra, amigo de James Dean, Natalie Wood, JFK...), crea su propio restaurante en Beverly Hills el 1 de abril de 1956, donde acudieron todas las estrellas de Hollywood y 4 presidentes de Estados Unidos (John F. Kennedy, Johnson, Nixon, Reagan). Años más tarde Ronald Reagan escogió el Jean Leon Cabernet Sauvignon Gran Reserva 1975 para la apertura de su mandato en 1980. Tras su éxito gastronómico se convirtió en un personaje legendario de la comunidad de Hollywood. Su siguiente reto fue ofrecer su propio vino a sus comensales, instalándose en 1963 en el corazón del Alt Penedès, en una finca de 150 ha.

Siendo pionero en la implantación del Cabernet sauvignon y del Chardonnay en España, consiguiendo las primeras añadas en 1969 y 1971 respectivamente.



Torrelavit
(Penedès)

Blancos
Pago

Jean Leon Petit Chardonnay

D.O.: Penedès

Varietades: 100% Chardonnay
(Vinya Gigi, 16 hs)

Crianza: ligera crianza en barricas de roble francés y mínimo 3 meses en la botella.

Producción limitada: 45.000 botellas.

Formato:

75 cl.



Jean Leon Chardonnay "Vinya Gigi"

D.O.: Penedès

Varietades: 100% Chardonnay
(Vinya Gigi, 16 hs)

Crianza: 6 meses en barricas nuevas de roble francés sobre lías, removiéndose periódicamente con el clásico método batonage, y 6 meses en botella mínimo.

Producción limitada: 20.000 - 27.000 botellas.

Formato:

75 cl.



Tintos
Pago

Jean Leon Cabernet sauvignon Reserva

D.O.: Penedès

Varietades: 85 % Cabernet sauvignon, 15% Cabernet franc. (Vinya Le Havre, 30 hs)

Crianza: 24 meses en barrica de roble francés y americano y mínimo 24 meses en la botella.

Producción limitada:

100.000 botellas.

Formato:

75 cl.

1,5 lts.



Jean Leon Merlot “Vinya Palau”

D.O.: Penedès

Varietades: 100% Merlot (Vinya Palau, 5 hs)

Crianza: 12 meses en barricas de roble francés y mínimo 6 meses en la botella.

Producción limitada:

28.000 botellas.

Formato:

75 cl.



Jean Leon Cabernet sauvignon Gran Reserva

D.O.: Penedès

Varietades: 100% Cabernet sauvignon

(Vinya La Scala, 8 hs)

Crianza: 24 meses en barrica de roble francés y mínimo 36 meses en la botella.

Producción limitada:

19.224 botellas.

Formato:

75 cl.



Jean Leon Zemis Reserva Especial

D.O.: Penedès

Varietades: 60% Cabernet sauvignon, 20% Cabernet franc y 20% Merlot. (Vinya Le Havre y Vinya Palau)

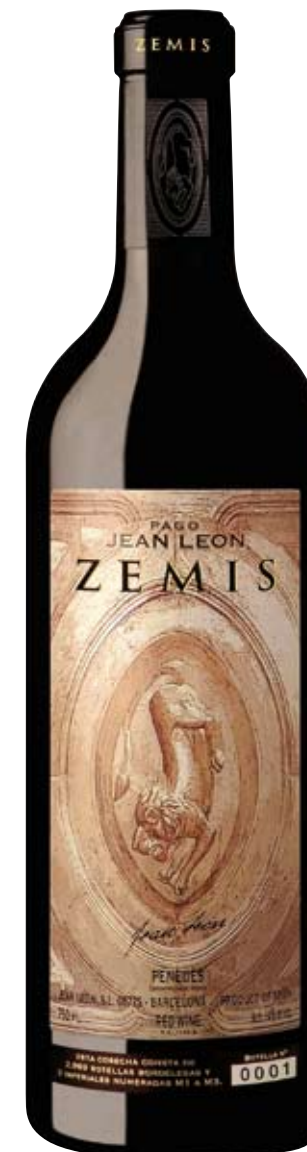
Crianza: 22 meses en barrica de roble francés, mínimo 24 meses en la botella.

Producción limitada:

3.084 botellas.

Formato:

75 cl.



*Magnolia***Jean Leon
Magnolia Blanco***D.O.:* Penedès*Varietades:* 60% Chardonnay, 40% Xarel·lo.*Crianza:* ligera crianza en barricas de roble francés, seguida de una ligera crianza en botella.*Formato:*

75 cl.

**Jean Leon Magnolia
Sauvignon Blanc***D.O.:* Penedès*Varietades:* 100% Sauvignon blanc*Crianza:* ligera crianza en barrica de roble francés, seguida de una ligera crianza en botella.*Formato:*

75 cl.

**Jean Leon
Magnolia Tinto***D.O.:* Penedès*Varietades:* 55% Garnacha tinta, 35% Syrah y 10% Cabernet sauvignon.*Crianza:* ligera crianza en barricas de roble francés, seguida de dos o tres meses en botella.*Formato:*

75 cl.

*Tintos
Terrasola***Terrasola
Syrah***D.O.:* Catalunya*Varietades:* Principalmente Syrah, variedades complementarias cambiantes según vendimia.*Crianza:* mínima de 6 meses en barrica de roble americano y francés, mínimo 18 meses en la botella.*Formato:*

75 cl.



Mas Estela

España

En el extremo norte oriental de Catalunya, allí donde los Pirineos se entregan al mar, en el Parque Natural del Cap de Creus y a sólo 3 km del Mediterráneo, se encuentra el Valle de Sant Romà.

En la cabecera del valle de la ribera de La Selva, con abruptas pendientes superiores al 35%, y pobres tierras de depósitos coliviales de pizarra (licorella), se encuentra la Finca Mas Estela, propiedad adquirida por la familia Soto-Dalmau en 1989, por tratarse de unos terrenos prácticamente vírgenes.

Después de la restauración de las laderas, terrazas y balconadas, la familia Soto-Dalmau consiguió plantar 16 Ha de viñedos de difícil acceso, practicando, desde el primer día, una viticultura biológica y un tratamiento biodinámico a los terrenos.



Vinya Selva de Mar Blanco

D.O.: Empordà
Varietades: 60% Garnacha gris y 40% Muscat de Alejandría.
Crianza: 7 meses sobre lías en barricas nuevas de acacia. Resto en botella.

Formato:
75 cl.



Quindals

D.O.: Empordà
Varietades: 90% Garnacha negra, 5% Syrah y 5% Cariñena.
Crianza: 12 meses en barrica de roble americano y francés y 18 meses en la botella.

Formato:
75 cl.



Vinya Selva de Mar Tinto

D.O.: Empordà
Varietades: 50% Garnacha negra, 30% Syrah y 20% Cariñena.
Crianza: 18 meses en barricas de roble francés. Resto en botella.

Formato:
75 cl.



Mas Estela Dolça Solera

Vino dulce natural.
Varietades: 100% Garnacha tinta.
Crianza: en 10 barricas de roble de 1500 litros por el sistema de las soleras. Sangrado anual de 750 litros de la última barrica, que se rellena con la anterior y así sucesivamente.

Formato:
50 cl.



Rosalía de Castro

España

La Bodega Rosalía de Castro nacida en la tradicional zona vitivinícola de Rías Baixas busca la mejor expresión de esta tierra a través de ricos y gratificantes vinos.

Esta bodega aglutina a 456 socios viticultores de amplia tradición que suman más de 200 hectáreas de viñedo propio situado en la zona del Valle del Salnés. Forman la principal cooperativa productora de vino de Rías Baixas.

La tradición de estas experimentadas familias viticultoras unida a la especial ubicación y características de sus viñedos ha dado lugar a una moderna y entusiasta bodega, integrada por un equipo de profesionales jóvenes, dinámicos y emprendedores.

En Rosalía de Castro predomina la filosofía basada en la elaboración de productores de la máxima calidad. Partiendo de un viñedo propio que asegura una magnífica materia prima; conjugando tradición y artesanía, pero con una preocupación constante por la mejora y la innovación, se consiguen estos extraordinarios caldos.



Blanco

Rosalía de Castro Albariño

D.O.: Rías Baixas
Varietades: 100% Albariño procedente de los viñedos propios de la bodega.
Crianza: fermentación a temperatura controlada en tinas de acero inoxidable. Una vez finalizado el proceso se procede al embotellado del vino.

Formato:
75 cl.



Paco & Lola

D.O.: Rías Baixas
Varietades: 100% Albariño procedente de las viñas viejas de nuestros viñedos.
Crianza: fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Una vez finalizado el proceso se procede al embotellado del vino.

Formato:
75 cl.



Licor

Licor de Frambuesa Paco & Lola

Aguardiente de base de orujo elaborado con bagazo de uva albariño y frambuesa natural macedada durante 3 meses.

Formato:
50 cl.



Otros Vinos de D.O.

La geografía española, la diversidad de sus Autonomías y, especialmente, sus zonas vinícolas o Denominaciones de Origen (D.O.), ofrecen la posibilidad de descubrir y degustar distintos vinos, la mayoría de los cuales reflejan el carácter de las variedades de uva con el que han sido elaborados y el de la tierra que los ha visto nacer.

El delicado y aromático Costa Rosada, o el oscuro y estructurado tinto fino “Basílica” (D.O. Ribera del Duero), son un reflejo de lo anterior y ofrecen una excelente relación calidad - precio.



Rosado

Costa Rosada

D.O.: Catalunya
Varietades: 80% Garnacha tinta, 20% Mazuelo.
Crianza: mínimo 3 meses en la botella.

Formato:
 75 cl.



Tinto

Basílica

D.O.: Ribera del Duero
Varietades: 100% Tempranillo.

Formato:
 75 cl.

