



## EL JARDÍN DE LUCÍA

**Primera añada:** 2009

**Enólogo:** Eulogio Pomares Zárate

**Denominación de Origen:** D.O. Rías Baixas

**Población:** Ribadumia (Pontevedra)



## EL JARDÍN DE LUCÍA

**Añada:** 2020

**Tipo de vino:** blanco seco

**Variedad:** albariño

**Procedencia de la uva:** Val do Salnés

**Altitud:** 50 m

**Tipo de suelo:** arena granítica

**Edad de las viñas:** entre 15 y 25 años

**Densidad de plantación:** 1.000 cepas/ha

**Fecha de vendimia:** entre el 3 y el 8 de septiembre

**Vendimia:** manual

**Elaboración:** fermentación de las uvas en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada

**Crianza:** 4 meses en contacto con las lías finas

**Fecha de embotellado:** marzo de 2021

**Graduación alcohólica:** 13% vol

**Producción:** 26.600 botellas y 50 magnums

**Nota de cata:** el Jardín de Lucía 2020 es la duodécima añada del fantástico albariño que elabora Eulogio Pomares para Uvas Felices. Tiene un bonito color dorado muy pálido y brillante. En nariz es fragante y seductor, con intensas notas florales que recuerdan el jazmín y la piel del melocotón combinadas con notas cítricas de piel de limón fresco e hinojo, un ligero toque de pimienta blanca y un seductor recuerdo final salino. En boca es voluminoso, con una textura sedosa que envuelve el paladar y un final vibrante que lo hace muy fresco y equilibrado.

**Maridaje:** ara acompañar grandes pescados, arroces cremosos, marisco, sushi y sashimi.

**Temperatura de servicio:** entre 9 y 11 °C

**Copa recomendada:** Riesling de la serie Vinum de Riedel

---

---

---

---

---

---

---

---