



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: 2021

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 13 y el 24 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 2022

Graduación alcohólica: 13% vol

Producción: 46.600 botellas y 150 magnums

Nota de cata: El Jardín de Lucía es la decimotercera añada del fantástico albariño que elabora Eulogio Pomares para Uvas Felices. Tiene un bonito color amarillo paja, pálido y brillante. En nariz es fragante y seductor, con intensas notas de fruta de hueso, como el melocotón de viña, combinadas con aromas de piña madura y apuntes cítricos de pomelo, sobre un fondo de boj y flor de azahar. En boca es voluminoso, con una textura sedosa que envuelve el paladar dejando un retrogusto de hierbas de sotobosque, limón y sutiles anisados, con un ligero amargor que alarga el paso por boca. Tiene un final vibrante que lo hace muy fresco, con un agradable toque salino.

Maridaje: Para 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
