



EL JARDÍN DE LUCÍA



EL JARDÍN DE LUCÍA

- Location
- History
- Qualities

HARVESTING & VINIFICATION

WINES

The El Jardín de Lucía range

WHAT THE PRESS SAYS

RESTAURANTS

UVAS FELICES

WINERIES



EL JARDÍN DE LUCÍA

LOCATION



DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Rías Baixas
CONSEJO REGULADOR

A joint venture launched in 2009 between

Eulogio Pomares Zárate



and Uvas Felices, El Jardín de Lucía is produced from a careful selection of Albariño grapes sourced from small plots in the Salnés valley in the Rías Baixas wine region of Galicia.

The vineyards enjoy
the proximity of the
**Atlantic
Ocean,**
which brings frequent
rain in winter with mild
and sometimes warm
temperatures, while in
summer the weather
is seldom very hot.



Granite rock

is the common geological feature of the Rías Baixas



landscape, and the soils found in our 20-year-old vineyards in Cambados and Ribadumia are predominantly granitic.

The vineyards are very small plots, which are tended by the expert hands of local vigneronos who continue to train vines on

pergolas

in the time-honoured manner passed down from their ancestors.



The average age of the vines for El Jardín de Lucía
is almost 20 years. These are located in the

Cambados and Ribadumia

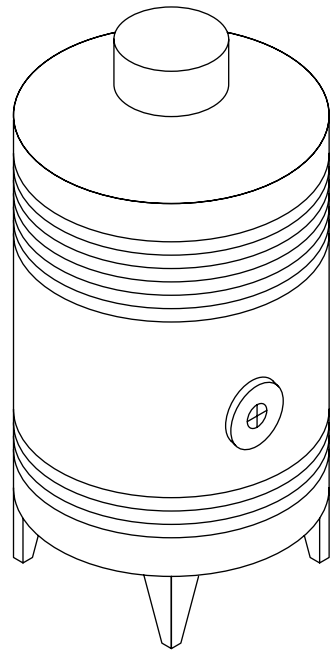


municipalities within the Salnés sub-zone of Rías Baixas, which
is known for its warm, humid climate and shallow sandy soils –
the ideal terroir for the Albariño grape.

Harvesting & Vinification

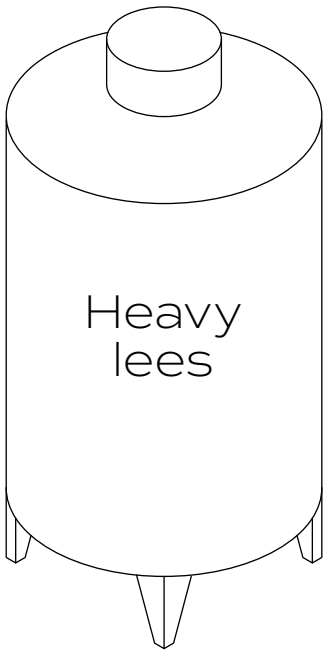
White wine vinification

Spontaneous
Fermentation



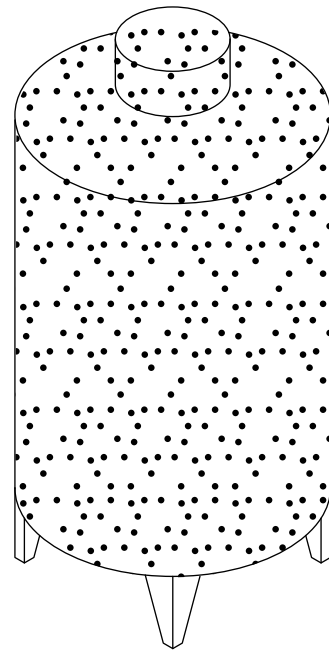
FERMENTATION

Clear juice

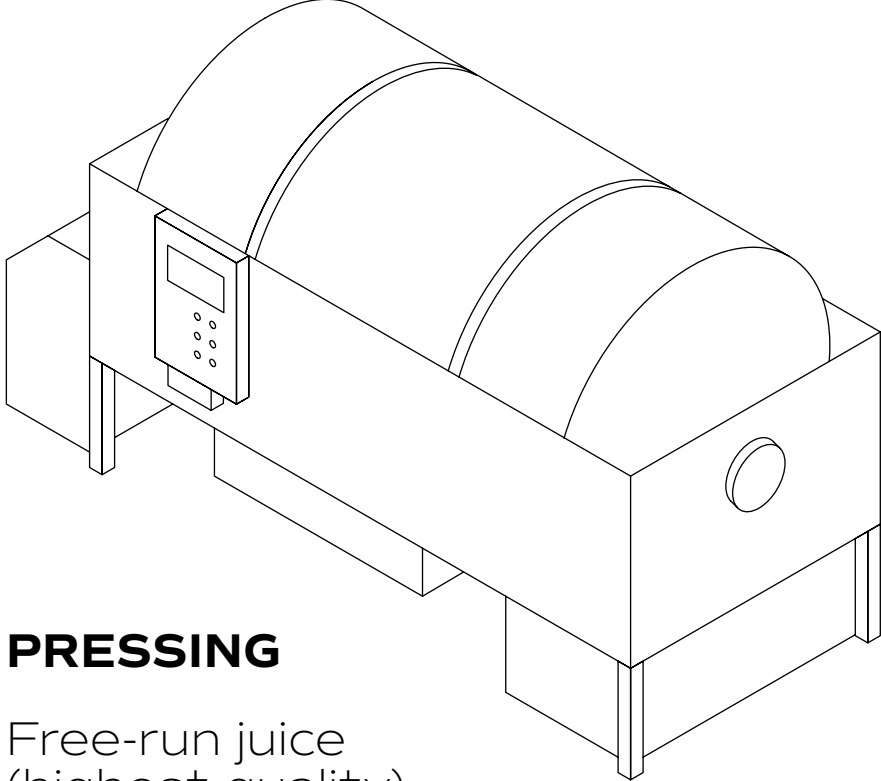


Heavy
lees

Settling



Cold juice



PRESSING

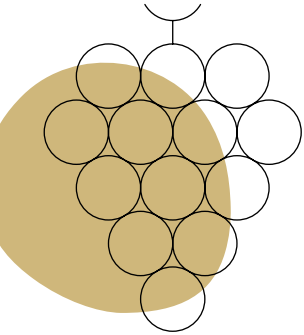
Free-run juice
(highest quality)

Grapes

DE-STEMMER

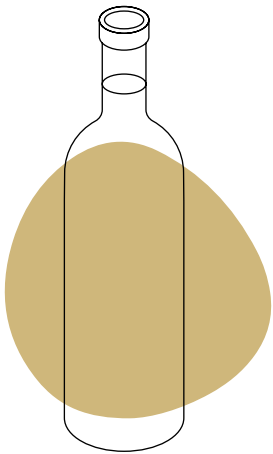
Berries

Stems



White grapes

Bottling



The Albariño

grape variety copes well with the sometimes challenging climatic conditions, which give the wines their distinct Atlantic character. All the grapes are handpicked and conveyed to the cellars in small 16kg crates. After undergoing careful inspection, only the finest bunches are selected.



El Jardín de Lucía is
then vinified in the
Zarate
winery,
after a second
inspection on a
sorting table.



State-of-the-art

technology is used during the vinification in stainless steel tanks to preserve the varietal expression of the Albariño grapes.



Wines



The El Jardín de Lucía range



EL JARDÍN DE LUCÍA

EL JARDÍN DE LUCÍA
MAGNUM

EL JARDÍN DE LUCÍA
DOUBLE MAGNUM

ofrecer los mejores vinos a bordo
UVAS FELICES



RATES
DRID, 2 Dic. (EUROPA PRESS) -

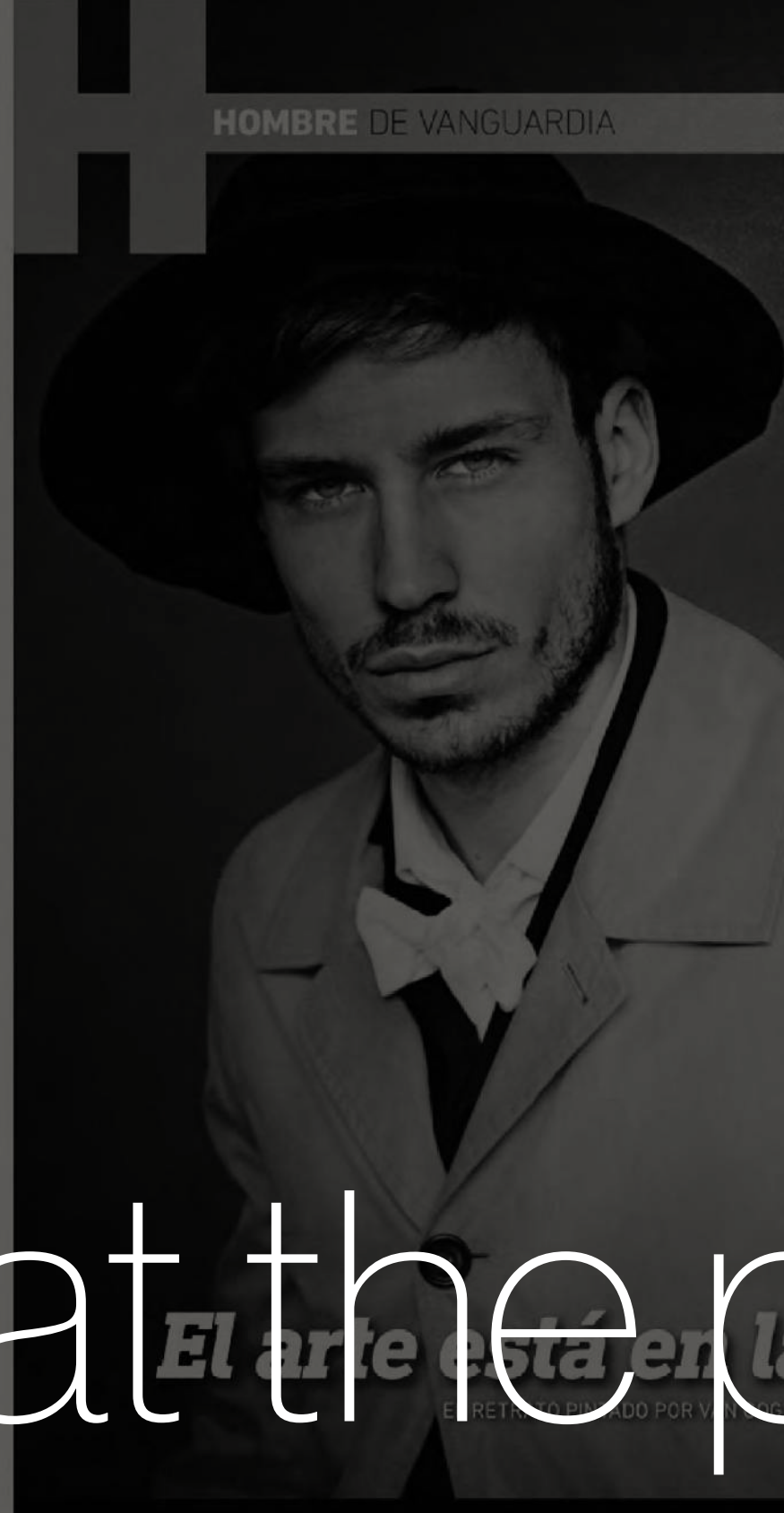
VINOS ESPAÑOLES A BORDO

entre los vinos españoles servicios en 'First Class' se encuentran
an Muralles 2005 (Bodegas Torres) de la D.O. Conca de Barberá;
ga Sicilia Unico 1996 (Bodega Vega Sicilia) de D.O. Ribera del
ero; y Contador 2009 (Bodega Benjamín Romeo) de D.O. Ca Rioja.

'Business Class' se sirven El Jardín de Lucía 2012 (Bodegas
ologio Pomares Zárate e Hijos) y Pazo de Barrantes Albariño 2011
dega Pazo de Barrantes) de la D.O. Rías Baixas; Marqués de
cal Reserva 2007 (Bodega Marqués de Riscal) de D.O. Ca. Rioja y
tia 2007 (Bodegas y Viñedos Pintia) de D.O. Toro. En 'Economy



EL JARDÍN DE LUCÍA



WHAT THE PRESS SAYS



El Jardín de Lucía 2011
Zárate
D.O. Rías Baixas

Galicia es una de las tierras donde mejor se come, mejor se bebe y, ¿por qué no decirlo?, mejor se vive, siempre y cuando no tengas problemas con la lluvia...
Uno de los que aportan su granito de arena para conseguir que se beba muy bien es Zárate, que elabora alguno de los albariños más imponentes del mercado.
El Jardín de Lucía es un blanco que Zárate elabora a partir de viñedos de unos 20 viticultores, propietarios de pequeñas parcelas de albariño, todas ellas en la subdenominación Val Do Salnés, en Cambados y Ribadumia concretamente. Esta subzona de las Rías Baixas es conocida por tener un clima templado y suelos arenosos.

Estas características aportan a todos sus caldos una buena madurez y una finura notable.
El Jardín de Lucía es un albariño que se vendimia a mano, parcela a parcela, con unos rendimientos bajos, en busca de una buena concentración. Permanece además con sus lías finas tres meses para ganar textura y cremosidad. Como no se le hace la fermentación maloláctica, consigue una fantástica acidez que sostiene el vino de principio a fin.
Fruta de hueso y tropical, flores y crema en nariz. Boca profunda, fresca, de buen volumen, con buen peso y profundidad, ¡y es que un buen albariño nunca falla!



EL JARDÍN DE LUCÍA ALBARIÑO 2011.
El Jardín de Lucía. Rías Baixas. Blanco, 12,5%.

315,50€

Service Gourmet SELECCIÓN



DON OLEGARIO 2010 ALBARIÑO DE ASPECTO LÍMPIDO, BRILLANTE Y CRISTALINO Y UN COLOR AMARILLO VERDOSO QUE AÚN DENOTA JUVENTUD. CON GRAN INTENSIDAD EN NARIZ EVOKA, PRINCIPALMENTE, RECUERDOS A FRUTA FRESCA. EN BOCA RESULTA AMPLIO, COMBINANDO UNA BUENA ACIDEZ CON UN TACTO GRASO Y LIGERO TOQUE ABOCADO, FORMANDO UN CONJUNTO AGRADEABLE PARA TODO TIPO DE CONSUMIDORES

EL JARDÍN DE LUCÍA 2010 ES EL PROYECTO DE UVAS FELICES EN LAS RÍAS BAIXAS: UN ALBARIÑO 100% , CON EL OBJETIVO DE QUE SU BUENA ACIDEZ PERMITA EVOLUCIONAR GRATAMENTE EL VINO SIN MIEDO A ENTURBIAMIENTOS. ATRACTIVO DESDE LA ETIQUETA DE LA BOTELLA AL PASO POR BOCA, DELEITANDO EN EL TRANSCURSO OLFATIVO CON FLORES BLANCAS, FRUTA EN ESTADO ÓPTIMO DE MADUREZ Y FINAS NOTAS DE BOLLERÍA, PARA RESULTAR AMABLE, EQUILIBRADO, REDONDO Y APTO PARA TODO TIPO DE GUSTOS

EL PERRO VERDE VINO SINGULAR E INTELIGENTE 100% VERDEJO. TODA UNA REVOLUCIÓN EN LOS VINOS DE RUEDA Y UNO DE LOS MÁS BEBIDOS.



DELAMOTTE ROSÉ ES EL EJEMPLO PERFECTO DEL EQUILIBRIO: COMBINA LA ESTRUCTURA, AMPLITUD E INTENSIDAD PROPIAS DE UN CHAMPAGNE CON SU CAPA, CON LA FINURA, DELICADEZA, BURBUJA MUY DELGADA, MINERALIDAD Y RECUERDOS DE PANADERÍA EN SU JUSTA MEDIDA. SERIO ANTE TODO, SABROSO SIN AGOBIOS, COMPLETAMENTE ELEGANTE.

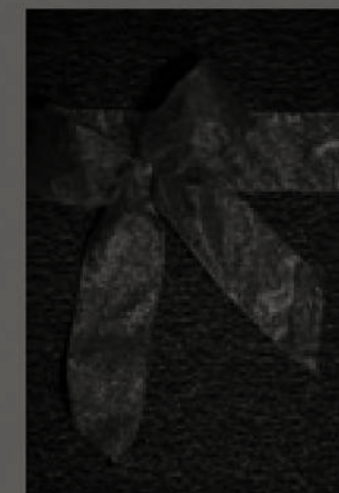
SALON 1999 LE MESNIL SUR OGER ES LA ZONA DE DONDE PROCEDEN LAS MEJORES UVAS DE CHARDONNAY DESTINADAS A ELABORAR EL VINO ESPUMOSO POR EXCELENCIA, EL CHAMPAGNE. EXCLUSIVAMENTE CON ELLAS Y SÓLO EN LOS AÑOS EN LOS QUE LA CLIMATOLOGÍA NOS REGALA LA EXCELENCIA, NACE EL SALON, EL BLANC DE BLANCS CON LA BURBUJA MÁS FINA QUE SE PUEDA COMPRENDER, DE PASO ELEGANTE Y MIMOSO. EL MEJOR REGALO PARA TODO AQUEL QUE ALGUNA VEZ AMÓ EL CHAMPAGNE.

VENTA LAS VACAS 2009 RIBERA DEL DUERO
DESTACA POR SU FRESCO Y BRILLANTEZ
LA COPA A LA NARIZ, LA CARGA FRUTAL
FRUTOS NEGROS DEL BOSQUE QUE HACE
COS GOLOSOS, CAFÉS TORREFACTADOS
VAINILLAS Y CANELAS CONFORMAN EL
LLEGAR AL PALADAR Y MOSTRARSE EN
NI TANICIDAD, UNTUOSO Y SABROSO.

LA MALKERIDA 2010 ELABORADA
DADA TINTA AUTÓCTONA POR ANTONOM
BARRICA, PERO HABIENDO DESCANSADO
MESES EN DEPÓSITOS, LLEGA DE LA
DAVID SAMPEDRO. SABROSO, SINGULAR
GUSTARSE. UNA NUEVA FORMA DE ENT
COLORETES NI NADA QUE PUDIERA DIS

ACEITE
PICUA
CON T
RADO
RESUL
"COSE

JAMÓN 5J SÁNCHEZ ROMERO CARVAJAL
LA JOYA DE LA GASTRONOMÍA ESPAÑOLA DENTRO
FUERA DE NUESTRAS FRONTERAS. JAMÓN DE CEBRA
IBÉRICO PURO ALIMENTADO EXCLUSIVAMENTE
BELLOTAS Y CRIADO EN LIBERTAD EN LAS DEHESAS
LA PENÍNSULA IBÉRICA.



CAJAS DE NAVIDAD SERVICE GOURMET
EXCLUSIVAS CAJAS DE NAVIDAD
QUE REÚNEN UNA SELECCIÓN DE VINOS
BUIDOS POR SERVICE GOURMET

Emirates invertirá más de 400 millones a largo plazo en ofrecer los mejores vinos a bordo

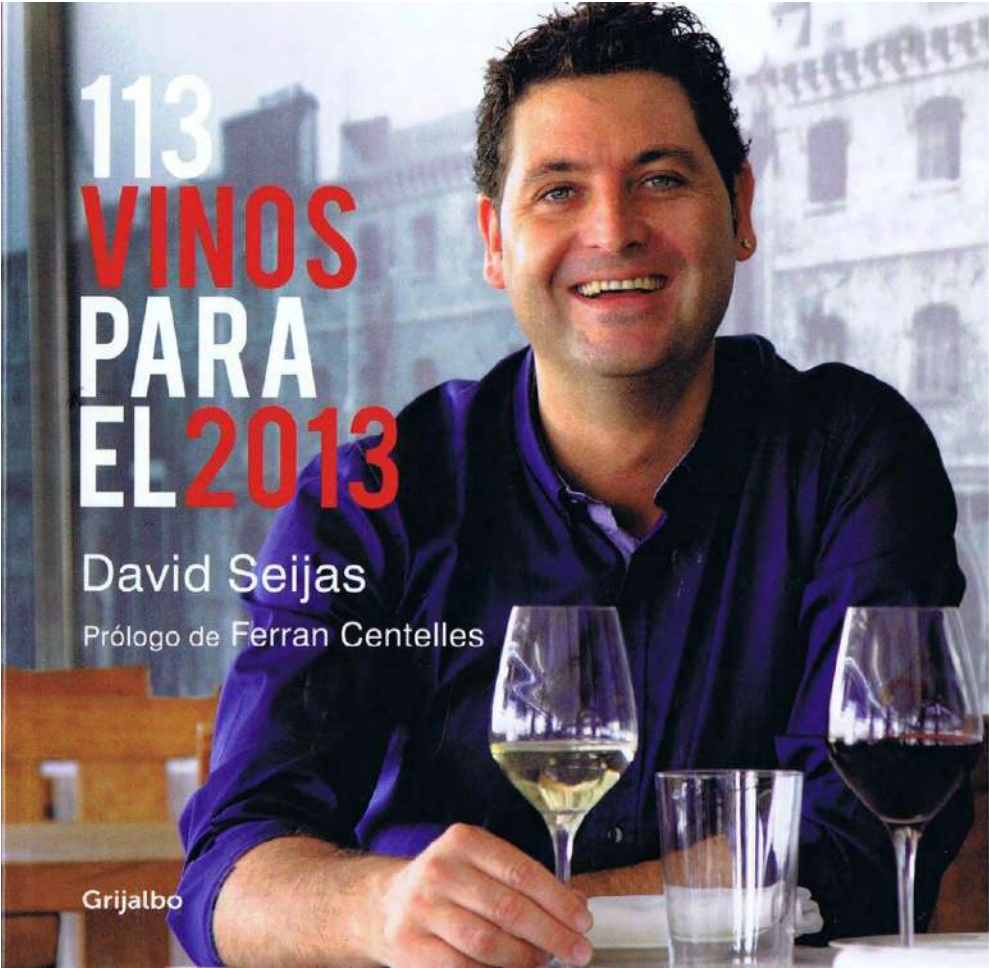


EMIRATES
MADRID, 2 Dic. (EUROPA PRESS) -

VINOS ESPAÑOLES A BORDO

Así, entre los vinos españoles servicios en 'First Class' se encuentran Gran Muralles 2005 (Bodegas Torres) de la D.O. Conca de Barberá; Vega Sicilia Único 1996 (Bodega Vega Sicilia) de D.O. Ribera del Duero; y Contador 2009 (Bodega Benjamín Romeo) de D.O. Ca Rioja.

En 'Business Class' se sirven El Jardín de Lucía 2012 (Bodegas Euologio Pomares Zárate e Hijos) y Pazo de Barrantes Albariño 2011 (Bodega Pazo de Barrantes) de la D.O. Rías Baixas; Marqués de Riscal Reserva 2007 (Bodega Marqués de Riscal) de D.O. Ca. Rioja y Pintia 2007 (Bodegas y Viñedos Pintia) de D.O. Toro. En 'Economy



El Jardín de Lucía 2011
Zárate
D.O. Rías Baixas

Galicia es una de las tierras donde mejor se come, mejor se bebe y, ¿por qué no decirlo?, mejor se vive, siempre y cuando no tengas problemas con la lluvia...
Uno de los que aportan su granito de arena para conseguir que se beba muy bien es Zárate, que elabora alguno de los albariños más imponentes del mercado.
El Jardín de Lucía es un blanco que Zárate elabora a partir de viñedos de unos 20 viticultores, propietarios de pequeñas parcelas de albariño, todas ellas en la subdenominación Val Do Salnés, en Cambados y Ribadumia concretamente. Esta subzona de las Rías Baixas es conocida por tener un clima templado y suelos arenosos.

Estas características aportan a todos sus caldos una buena madurez y una finura notable.
El Jardín de Lucía es un albariño que se vendimia a mano, parcela a parcela, con unos rendimientos bajos, en busca de una buena concentración. Permanece además con sus lías finas tres meses para ganar textura y cremosidad. Como no se le hace la fermentación maloláctica, consigue una fantástica acidez que sostiene el vino de principio a fin.
Fruta de hueso y tropical, flores y crema en nariz. Boca profunda, fresca, de buen volumen, con buen peso y profundidad. ¡y es que un buen albariño nunca falla!



DELAMOTTE ROSÉ ES EL EJEMPLO PERFECTO DEL EQUILIBRIO: COMBINA LA ESTRUCTURA, AMPLITUD E INTENSIDAD PROPIAS DE UN CHAMPAGNE CON SU CAPA, CON LA FINURA, DELICADEZA, BURBUJA MUY DELGADA, MINERALIDAD Y RECUERDOS DE PANADERÍA EN SU JUSTA MEDIDA. SERIO ANTE TODO, SABROSO SIN AGOBIOS, COMPLETAMENTE ELEGANTE.

SALON 1999 LE MESNIL SUR OGER ES LA ZONA DE DONDE PROCEDEN LAS MEJORES UVAS DE CHARDONNAY DESTINADAS A ELABORAR EL VINO ESPUMOSO POR EXCELENCIA, EL CHAMPAGNE, EXCLUSIVAMENTE CON ELLAS Y SÓLO EN LOS AÑOS EN LOS QUE LA CLIMATOLOGÍA NOS REGALA LA EXCELENCIA, NACE EL SALON, EL BLANC DE BLANCS CON LA BURBUJA MÁS FINA QUE SE PUEDA COMPRENDER, DE PASO ELEGANTE Y MIMOSO. EL MEJOR REGALO PARA TODO AQUEL QUE ALGUNA VEZ AMÓ EL CHAMPAGNE.

Service Gourmet
SELECCIÓN



VENTA LAS VACAS 2009 RIBERA DEL DUERO QUE A LA VISTA DESTACA POR UN PRECIOSO Y BRILLANTE ROJO PICOTA. AL ACERCAR LA COPA A LA NARIZ, LA CARGA FRUTAL ES PREDOMINANTE Y VARIADA: FRUTOS NEGROS DEL BOSQUE QUE HUYEN DE LA CONFITURA, LÁCTICOS GOLOSOS, CAFÉS TORREFACTADOS EN SU JUSTA MEDIDA, CACAOS, VAINILLAS Y CANELAS CONFORMAN EL CONJUNTO AROMÁTICO, PARA LLEGAR AL PALADAR Y MOSTRARSE ESTRUCTURADO SIN AGRESIVIDAD NI TANICIDAD, UNTUOSO Y SABROSO.

LA MALKERIDA 2010 ELABORADO ÚNICAMENTE CON LA VARIEDAD TINTA AUTÓCTONA POR ANTONOMASÍA, LA BOBAL, SIN PASO POR BARRICA, PERO HABIENDO DESCANSADO RELAJADAMENTE DURANTE MESES EN DEPÓSITOS, LLEGA DE LA MANO DE BRUNO MURCIANO Y DAVID SAMPEDRO. SABROSO, SINGULAR Y CON GRAN FRESCURA AL DEGUSTARSE. UNA NUEVA FORMA DE ENTENDER LA BOBAL, SIN TAPUJOS, COLORETES NI NADA QUE PUDIERA DISTORSIONARLA.

DON OLEGARIO 2010 ALBARIÑO DE ASPECTO LÍMPIDO, BRILLANTE Y CRISTALINO Y UN COLOR AMARILLO VERDOSO QUE AÚN DENOTA JUVENTUD. CON GRAN INTENSIDAD EN NARIZ EVOCA, PRINCIPALMENTE, RECUERDOS A FRUTA FRESCA. EN BOCA RESULTA AMPLIO, COMBINANDO UNA BUENA ACIDEZ CON UN TACTO GRASO Y LIGERO TOQUE ABOCADO, FORMANDO UN CONJUNTO AGRADABLE PARA TODO TIPO DE CONSUMIDORES

EL JARDÍN DE LUCÍA 2010 ES EL PROYECTO DE UVAS FELICES EN LAS RÍAS BAIXAS: UN ALBARIÑO 100%, CON EL OBJETIVO DE QUE SU BUENA ACIDEZ PERMITA EVOLUCIONAR GRATAMENTE EL VINO SIN MIEDO A ENTURBIAMIENTOS. ATRACTIVO DESDE LA ETIQUETA DE LA BOTELLA AL PASO POR BOCA, DELEITANDO EN EL TRANCURSO OLFATIVO CON FLORES BLANCAS, FRUTA EN ESTADO ÓPTIMO DE MADUREZ Y FINAS NOTAS DE BOLLERÍA, PARA RESULTAR AMABLE, EQUILIBRADO, REDONDO Y APTO PARA TODO TIPO DE GUSTOS

EL PERRO VERDE VINO SINGULAR E INTELIGENTE 100% VERDEJO. TODA UNA REVOLUCIÓN EN LOS VINOS DE RUEDA Y UNO DE LOS MÁS BEBIDOS.



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA PICUAL 100%, UN ACEITE NATURAL Y CON TODOS SUS ATRIBUTOS. ELABORADO CON EL MÁXIMO ESmero, EL RESULTADO ES ESTE ESPECTACULAR "COSECHA TEMPRANA"

JAMÓN 5J SÁNCHEZ ROMERO CARVAJAL LA JOYA DE LA GASTRONOMÍA ESPAÑOLA DENTRO Y FUERA DE NUESTRAS FRONTERAS. JAMÓN DE CERDO IBÉRICO PURO ALIMENTADO EXCLUSIVAMENTE CON BELLOTAS Y CRIADO EN LIBERTAD EN LAS DEHESAS DE LA PENÍNSULA IBÉRICA.



CAJAS DE NAVIDAD SERVICE GOURMET EXCLUSIVAS CAJAS DE NAVIDAD, CON UN ATRACTIVO DISEÑO, QUE REÚNEN UNA SELECCIÓN DE PRODUCTOS PREMIUM DISTRIBUIDOS POR SERVICE GOURMET.

Restaurants

Michelin ***



Michelin **



Michelin *

