



# EL JARDÍN DE LUCÍA



EL JARDÍN DE LUCÍA

Localització

Història

Característiques

VEREMA I VINIFICACIÓ

EL VINS

Gamma El Jardín de Lucía

PREMSA

RESTAURANTS

UVAS FELICES

CELLERS



EL JARDÍN DE LUCÍA LOCALITZACIÓ



DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
*Rias Baixas*  
CONSEJO REGULADOR

Projecte iniciat el 2009 entre

# Eulogio Pomares Zárate



i Uvas Felices. El Jardín de Lucía està elaborat a partir d'una cuidada selecció d'albariño procedent de petites parcel·les de la zona del Val do Salnés a la comarca vitivinícola gallega de Rías Baixas.

Les vinyes gaudeixen  
de la proximitat de  
l'Oceà  
Atlàntic,  
que porta pluges  
freqüents a l'hivern  
amb temperatures  
suaus i de vegades  
càlides, mentre que a  
l'estiu les temperatures  
poques vegades són  
molt elevades.



# L'arena granítica

és el tret geològic comú de les Rías Baixas.



Els sòls de les nostres vinyes de 20 anys,  
a Cambados i Ribadumia,  
són predominantment granítics.

Les vinyes són  
parcel·les molt  
petites, cuidades  
per les mans  
expertes de  
viticultors locals que  
continuen cultivant  
les vinyes en  
**pèrgoles**  
a la manera  
tradicional heretada  
dels seus  
avantpassats.



L'edat mitjana de les vinyes d' El Jardín de Lucía  
és de gairebé 20 anys. Es troben a

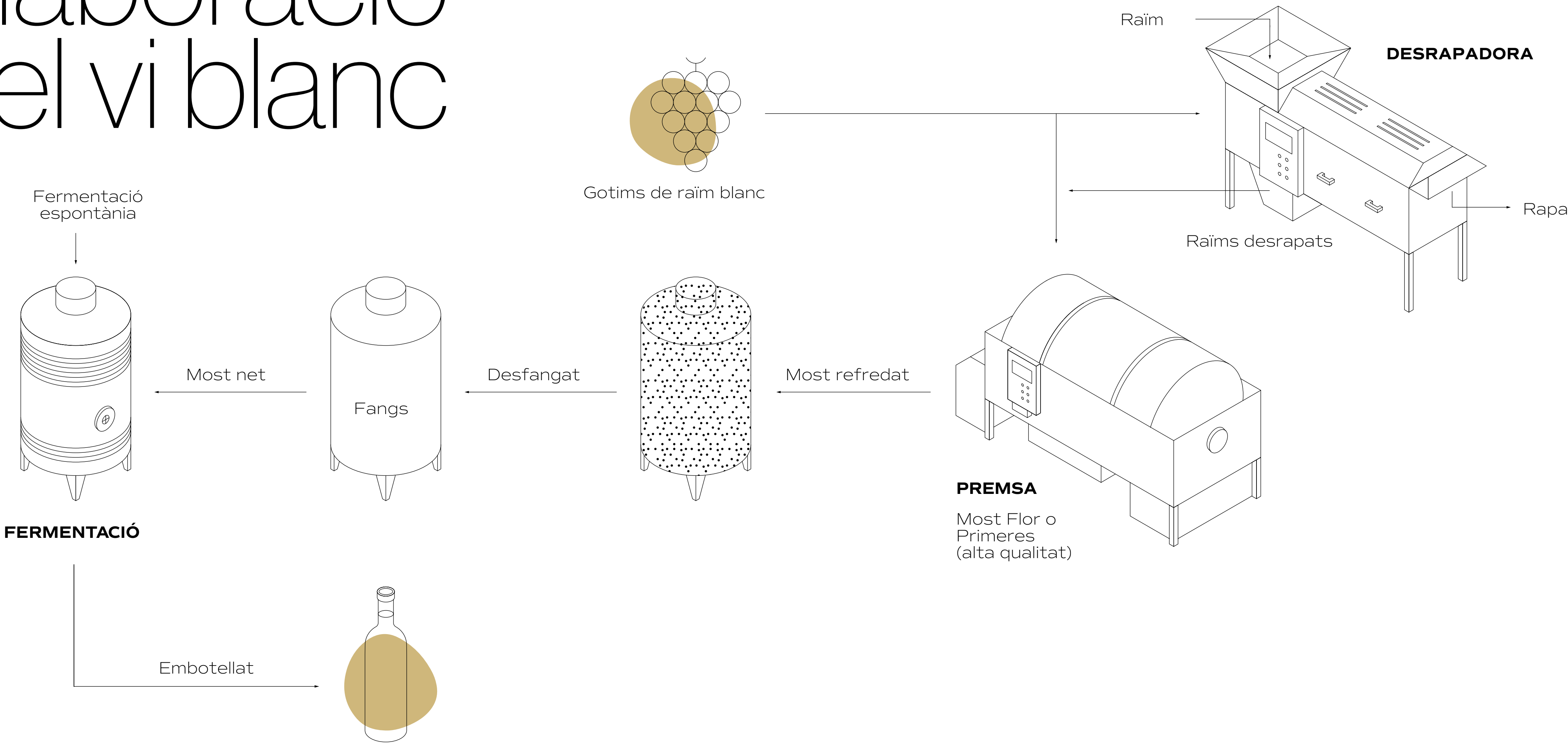
# Cambados i Ribadumia



municipis de Val do Salnés, a la zona de Rías Baixas, que es caracteritzen pel seu clima càlid i humit i els seus sòls sorrencs poc profunds, el *terroir* ideal per al raïm albariño.

# Verema i Vinificació

# Elaboració del vi blanc



# La varietat de raïm albariño

encaixa amb les condicions climàtiques desafiants en algunes ocasions, que donen als vins el seu caràcter atlàntic característic. Tots els raïms es veremen a mà i es transporten al celler en petites caixes de 16 kg. Es seleccionen de forma acurada tan sols els millors raïms.



El Jardín de Lucía  
es vinifica al  
**celler**  
**Zárate,**  
després de  
passar per la taula  
de selecció.



Durant la vinificació en  
dipòsits d'acer  
inoxidable s'utilitza  
tecnologia  
d'última  
generació  
per preservar  
l'expressió varietal del  
raïm albariño.





# Els Vins

# Gamma El Jardín de Lucía



EL JARDÍN DE LUCÍA

EL JARDÍN DE LUCÍA  
MAGNUM

EL JARDÍN DE LUCÍA  
DOBLE MAGNUM

ofrecer los mejores vinos a bordo  
UVAS FELICES



RATES  
DRID, 2 Dic. (EUROPA PRESS) -

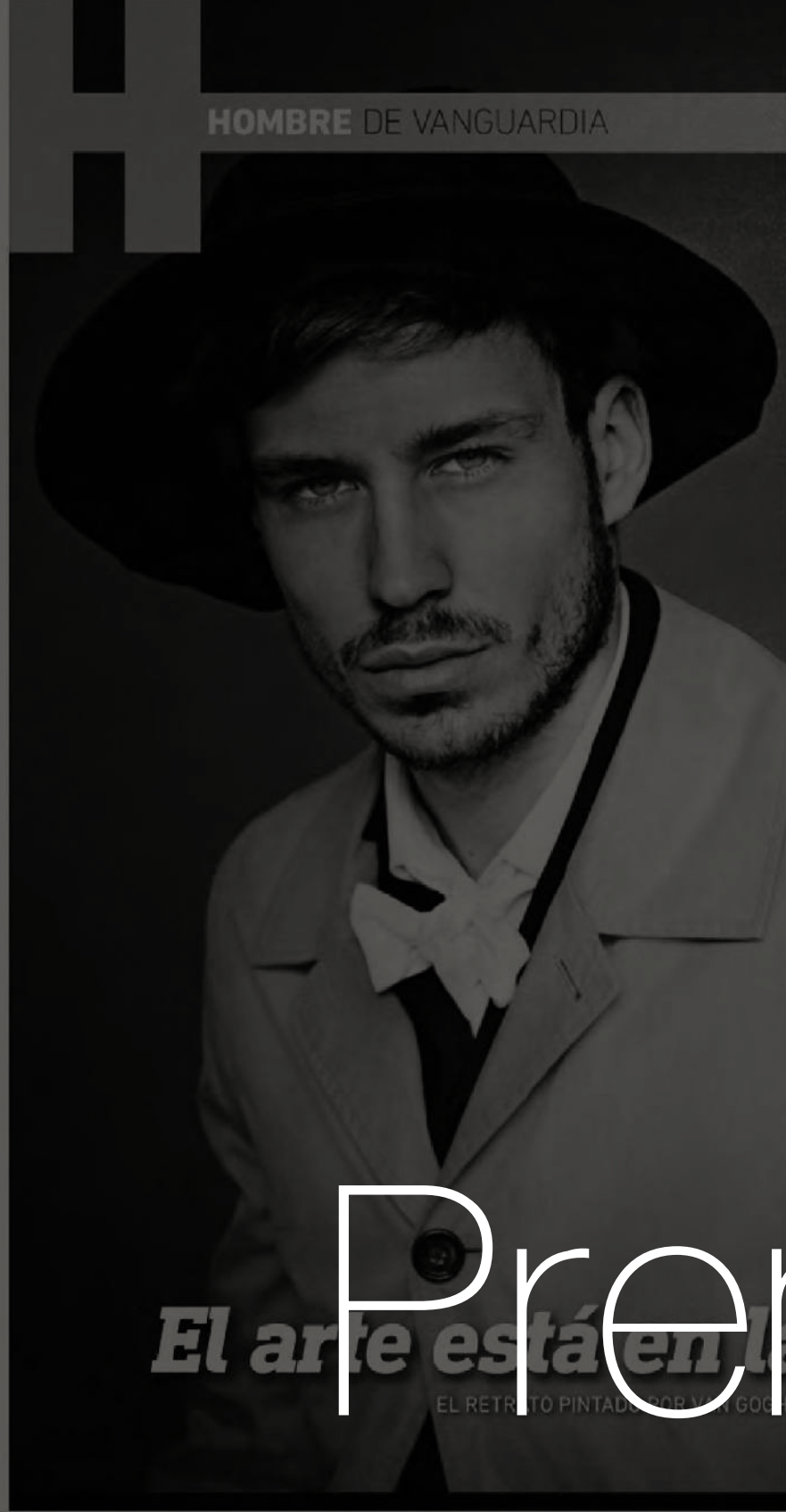
## VINOS ESPAÑOLES A BORDO

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

Emirates

EL JARDÍN DE LUCÍA



# Prensa

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

31,59,50€



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

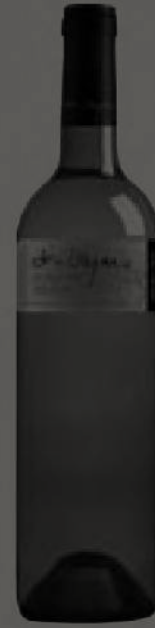
Galicia es una de las tierras donde mejor se come, mejor se bebe y, ¿por qué no decirlo?, mejor se vive, siempre y cuando no tengas problemas con la lluvia...  
Uno de los que aportan su granito de arena para conseguir que se beba muy bien es Zárate, que elabora alguno de los albariños más imponentes 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!



PREMSA

## 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 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 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 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.



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. VINO DE GRAN CALIDAD, DESTACA POR SU PRECIO Y BRILLO. LA COPA A LA NARIZ, LA CARGA FRUTAL, FRUTOS NEGROS DEL BOSQUE QUE Hacen GOSLOSOS, CAFÉS TORREFACTADOS, VAINILLAS Y CANELAS CONFORMAN EL LLEGAR AL PALADAR Y MOSTRARSE EN SU NI TANICIDAD, UNTUOSO Y SABROSO.

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

ACEITE DE OLIVA  
PICUA  
CON TAPAS  
RADO  
RESUMEN  
"COSECHA"

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 DE 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) -

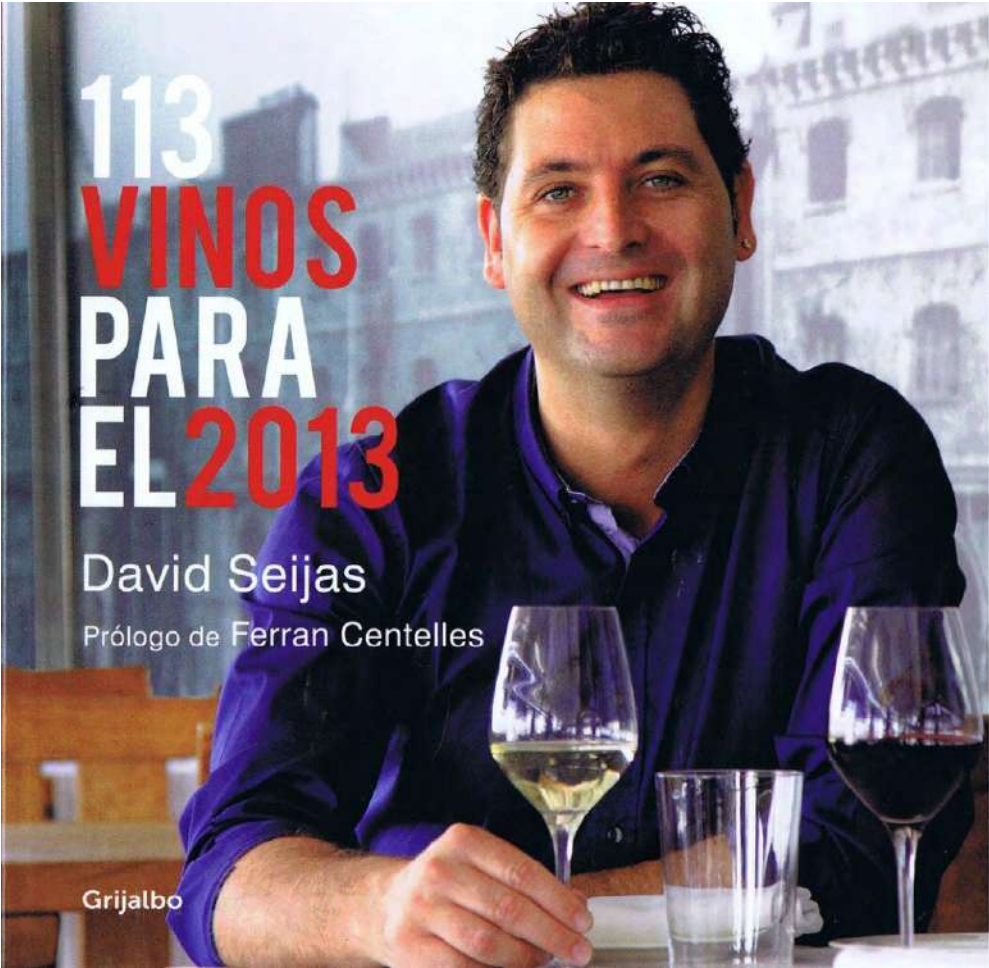
VINOS ESPAÑOLES A BORDO

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 ALBARIÑO 2011.  
El Jardín de Lucía. Rías Baixas. Blanco, 12,5%.  
31.59,50€



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!



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 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 \*

