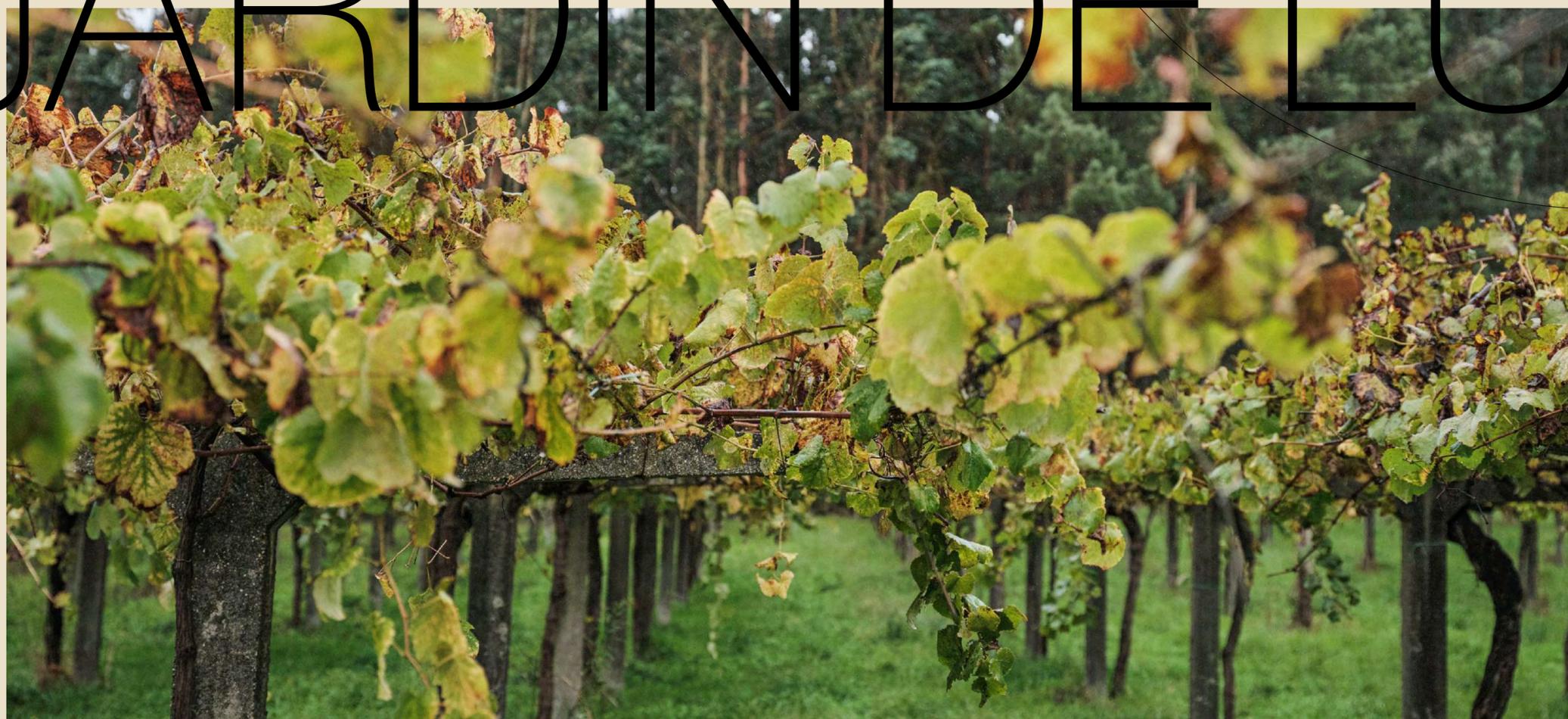




EL JARDÍN DE LUCÍA



EL JARDÍN DE LUCÍA

Localización

Histoia

Características

VENDIMIA Y VINIFICACIÓN

LOS VINOS

Gama El Jardín de Lucía

PRENSA

RESTAURANTES



Proyecto iniciado en 2009 entre

Eulogio Pomares Zárate



y Uvas Felices. El Jardín de Lucía está elaborado a partir de una cuidada selección de albariño procedente de pequeñas parcelas de la zona del Val do Salnés en la comarca vitivinícola gallega de Rías Baixas.

Los viñedos disfrutan
de la proximidad del

Océano Atlántico,

que trae lluvias
frecuentes en invierno
con temperaturas
suaves y a veces
cálidas, mientras que
en verano las
temperaturas son rara
vez muy elevadas.



La arena granítica

es el rasgo geológico común de las Rías Baixas.



Los suelos de nuestros viñedos de 20 años, en Cambados y Ribadumia, son predominantemente graníticos.

Los viñedos son parcelas muy pequeñas, cuidadas por las manos expertas de viticultores locales que continúan cultivando las viñas en **pérgolas** a la manera tradicional heredada de sus antepasados.



La edad media de las viñas de El Jardín de Lucía es de casi 20 años. Se encuentran en

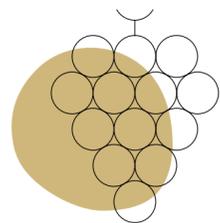
Cambados y Ribadumia



municipios de Val do Salnés, en la zona de Rías Baixas, que se caracterizan por su clima cálido y húmedo y sus suelos arenosos poco profundos, el terroir ideal para la uva albariño.

Vendimia y Vinificación

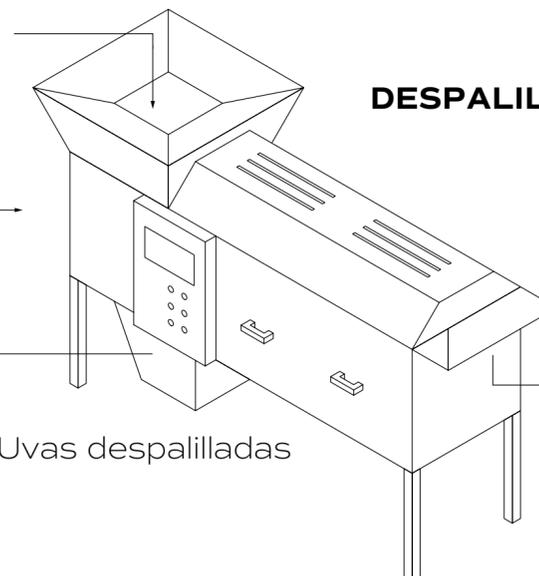
Elaboración del vino blanco



Racimos de uva blanca

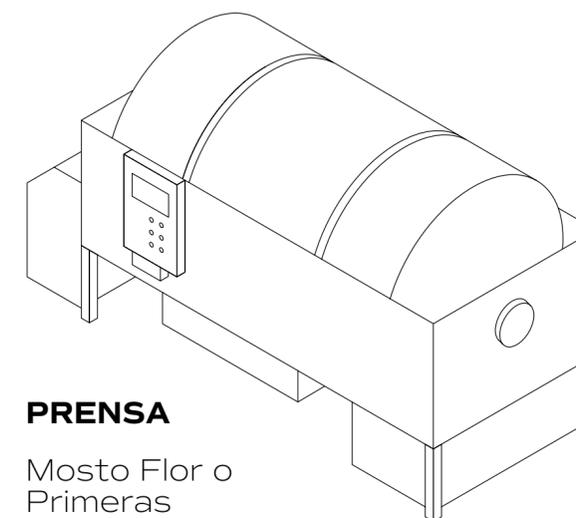
Uvas

DESPALILLADORA



Raspón

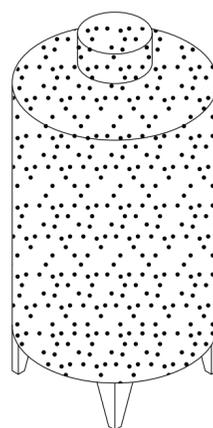
Uvas despalladas



PRENSA

Mosto Flor o
Primeras
(alta calidad)

Mosto enfriado

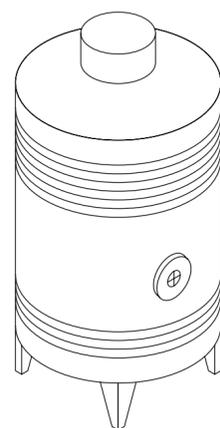


Desfangado



Fangos

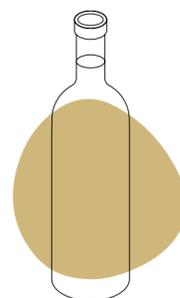
Mosto limpio



Fermentación
espontánea

FERMENTACIÓN

Embotellado



La variedad de uva albariño

encaja con las condiciones climáticas desafiantes en algunas ocasiones, que dan a los vinos su carácter atlántico característico. Todas las uvas se vendimian a mano y se transportan a la bodega en pequeñas cajas de 16 kg. Se seleccionan cuidadosamente tan solo los mejores racimos.



El Jardín de Lucía
se vinifica en la
bodega
Zárate,
después de pasar
por mesa de
selección.

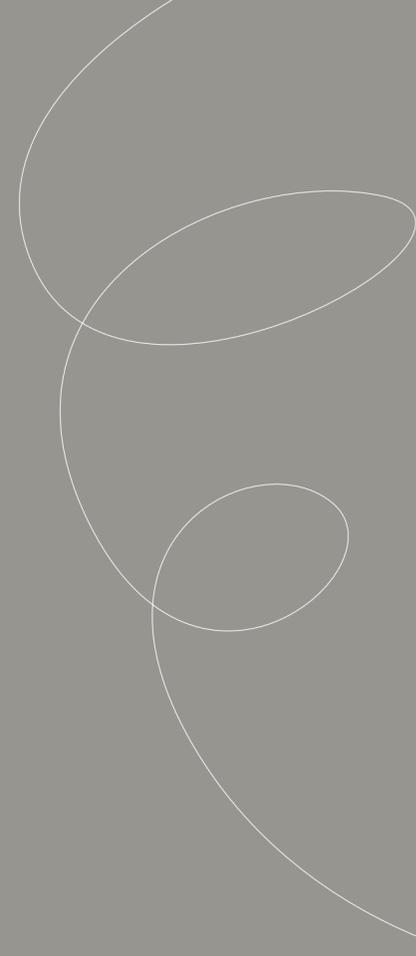


Durante la vinificación en depósitos de acero inoxidable se utiliza tecnología de

última generación

para preservar la expresión varietal de la uva albariño.





Los Vinos

Gama 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



URATES
DRID, 2 Dic. (EUROPA PRESS) -

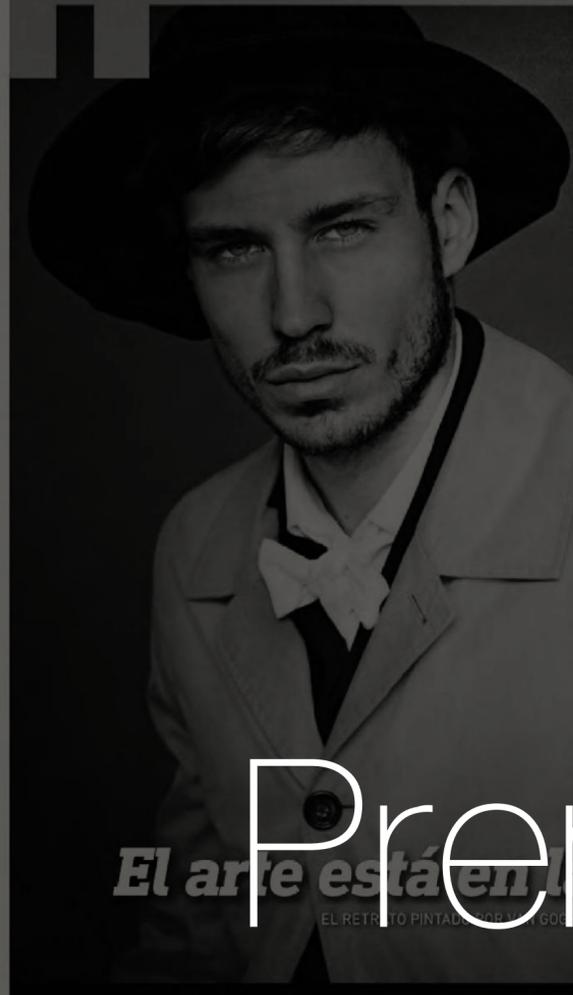
VINOS ESPAÑOLES A BORDO

Entre los vinos españoles servicios en 'First Class' se encuentran el Muralles 2005 (Bodegas Torres) de la D.O. Conca de Barberá; la Vega Sicilia Unico 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 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



HOMBRE DE VANGUARDIA



Prensa



David Seijas

Prólogo de Ferran Centelles

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%.

31,59,50€

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 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.

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

LA MALKERIDA 2010 ELABORADA CON UVA TINTA AUTÓCTONA POR ANTONOMAR, ENVIADA A ENVEJECER EN BARRICA, PERO HABIENDO DESCANSADO EN DEPÓSITOS, LLEGA DE NUEVO A LA COPA. UN VINO QUE SE GUSTARÁ EN SU BUENA ACIDEZ Y SU BUENA TANICIDAD. UNA NUEVA FORMA DE ENTENDER EL VINO. COLORETES NI NADA QUE PUDIERA DISTURBAR.

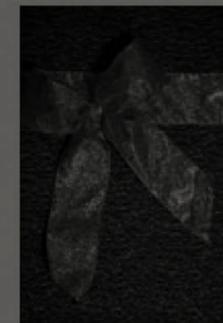
ACEITE DE OLIVA
PICUA
CON TACTO GRASO
RADO
RESULTA AMABLE
"COSECHA"

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

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.



CAJAS DE NAVIDAD SERVICE GOURMET. EXCLUSIVAS CAJAS DE NAVIDAD QUE REÚNEN UNA SELECCIÓN DE VINOS Y BUDIDOS 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 Zárata 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€

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.

GASTRONOMÍA GASTRONOMY

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, UNTOOSO 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, COLORETOS NI NADA QUE PUDIERA DISTORSIONARLA.

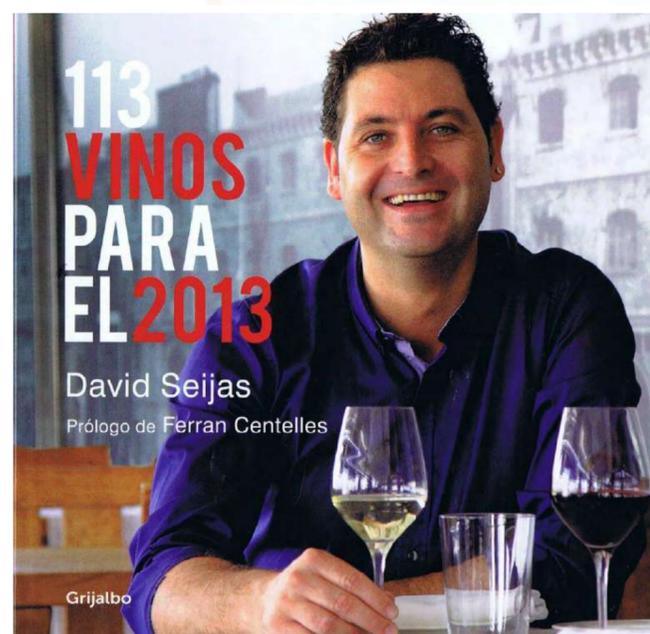


ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA PICAL 100%, UN ACEITE NATURAL Y CON TODOS SUS ATRIBUTOS. ELABORADO CON EL MÁXIMO ESmero, EL RESULTADO ES ESTE ESPECTACULAR "COSECHA TEMPRANA"

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.



El Jardín de Lucía 2011
Zárata
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 Zárata, que elabora alguno de los albariños más imponentes del mercado.
El Jardín de Lucía es un blanco que Zárata 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.

Restaurantes

Michelin ***



EL CELLER DE CAN ROCA
GIRONA

Michelin **

PACO PÉREZ
MIRAMAR
LLANÇÀ, 1939


BON L'AMB
RESTAURANT

:D)is fru tur
Restaurant • BARCELONA

coque

DSTAGE

ANGLE
RESTAURANT

Michelin *

