



EL JARDÍN DE LUCÍA

Primera anyada: 2009

Enòleg: Eulogio Pomares Zárate

Denominació d'Origen: D.O. Rías Baixas

Població: Ribadumia (Pontevedra)



EL JARDÍN DE LUCÍA

Anyada: 2023

Tipus de vi: blanc sec

Varietat: 100% albariño

Procedència del raïm: Val do Salnés

Altitud: 50 m

Tipus de sòl: sorra granítica

Edad de les vinyes: entre 15 i 25 anys

Densitat de plantació: 1.000 ceps/ha

Data de verema: entre el 5 i el 13 de setembre

Verema: manual

Elaboració: fermentació del raïm en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada.

Criança: 4 mesos en contacte amb les seves mares

Graduació alcohòlica: 12,5% vol

Producció: 32.200 ampolles i 600 Magnum

Nota de tast: té un bonic color groc palla amb reflexos verdosos, pàl·lid i brillant. Al nas és fragant i seductor, amb intenses notes de fruites blanques com la poma i la pera, i fruites de pinyol com el préssec de vinya, combinades amb aromes de pinya madura, sobre un fons de flors blanques. A la boca té una entrada perfilada, que es va expandint en un recorregut sedós, amb un retrogust d'herbes de sotabosc, llimona, aranja i subtils anisats. El final és fresc amb un agradable toc salí. Per gaudir des d'ara i durant els propers 5 anys.

Maridatge: perfecte per acompanyar amb grans peixos, arrossos cremosos, marisc, sushi, sashimi i formatges de pasta tova.

Temperatura de servei: entre 9 i 11 °C

Copa recomenada: Riesling de la sèrie Veritas de Riedel
