



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: 2023

Tipo de vino: blanco seco

Variedad: 100% 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 5 y el 13 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

Graduación alcohólica: 12,5% vol.

Producción: 32.200 botellas y 600 Magnum

Nota de cata: tiene un bonito color amarillo paja con reflejos verdosos, pálido y brillante. En nariz es fragante y seductor, con intensas notas de frutas blancas como la manzana y la pera, y frutas de hueso como el melocotón de viña, combinadas con aromas de piña madura, sobre un fondo de flores blancas. En boca tiene una entrada perfilada, que se va expandiendo en un recorrido sedoso, con un retrogusto de hierbas de sotobosque, limón, pomelo y sutiles anisados. El final es fresco con un agradable toque salino. Para disfrutar desde ahora y durante los próximos 5 años.

Maridaje: perfecto para acompañar con grandes pescados, arroces cremosos, marisco, sushi, sashimi y quesos de pasta blanda.

Temperatura de servicio: entre 9 y 11 °C

Copa recomendada: Riesling de la serie Veritas de Riedel
