



EL JARDÍN DE LUCÍA

Primera anyada: 2009

Enòleg: Eulogio Pomares Zárata

Denominació d'Origen: D.O. Rías Baixas

Població: Ribadumia (Pontevedra)



EL JARDÍN DE LUCÍA

Anyada: 2024

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

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

Nota de tast: Un blanc fragant i seductor, amb intenses aromes de fruites com la poma Granny Smith, el préssec de vinya i la pinya, sobre un fons de flors blanques. Amb una entrada perfilada a la boca, que es va expandint en un recorregut sedós de pas lleuger, amb lleus notes de cítrics i un final molt fresc, amb un agradable toc salí.

Maridatge: perfecte amb tota mena de marisc, sushi i formatges tendres de cabra.

Temperatura de servei: entre 9 i 11 °C

Copa recomenada: Riesling de la sèrie Veritas de Riedel
