



EL JARDÍN DE LUCÍA

Primera anyada: 2023

Enòleg: Eulogio Pomares Zárate

Denominació d'Origen: D.O. Rías Baixas

Població: Ribadumia (Pontevedra)

Altres vins del celler: El Jardín de Lucía



EL JARDÍN DE LUCÍA AS QUINTÁNS

Anyada: 2023

Tipus de vi: blanc sec amb criança

Varietat: 100% albariño

Procedència del raïm: Val do Salnés

Tipus de sòl: xabre granític

Edat de les vinyes: 25 anys

Densitat de plantació: 1.000 ceps/ha

Verema: manual

Elaboració: Desrapat del raïm i premsats suaus per a obtenir un rendiment baix en most. Després d'un lleuger desfangat, fermenta espontàniament en un foudre de roure francès de 30 hl, realitzant la fermentació malolàctica.

Criança: Criança sobre les seves mares durant 8 mesos en foudres de roure francès.

Graduació alcohòlica: 12,59% vol.

Ampolles: 1.290 ampolles

Nota de tast: Al nas, hi ha seductores aromes de fruita blanca com la pera, acompanyades de tocs de fenc, flors blanques i herbes aromàtiques. A la boca és intens i amb volum, amb un pas untuós i molt fresc. Destaquen notes de fruita de pinyol com el préssec i l'albercoc que acaben en un final llarg, salí i molt agradable.

Maridatge: Ideal amb tota mena de marisc, un carpaccio de gambes o pastes i arrossos de mar.

Temperatura de servei: entre 8 y 10 °C

Copa recomendada: Riesling de la serie Veritas de Riedel



EL JARDÍN DE LUCÍA

Primera anyada: 2009

Enòleg: Eulogio Pomares Zárate

Denominació d'Origen: D.O. Rías Baixas

Població: Ribadumia (Pontevedra)

Altres vins del celler: El Jardín de Lucía As Quintáns



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
