



## EL JARDÍN DE LUCÍA

**Primera añada:** 2023

**Enólogo:** Eulogio Pomares Zárate

**Denominación de Origen:** D.O. Rías Baixas

**Población:** Ribadumia (Pontevedra)

**Otros vinos de la bodega:** El Jardín de Lucía



## EL JARDÍN DE LUCÍA AS QUINTÁNS

**Añada:** 2023

**Tipo de vino:** blanco seco con crianza

**Variedad:** 100% albariño

**Procedencia de la uva:** Val do Salnés

**Tipo de suelo:** xabre granítico

**Edad de las viñas:** 25 años

**Densidad de plantación:** 1.000 cepas/ha

**Vendimia:** manual

**Elaboración:** Despalillado de la uva y prensado suave para obtener un rendimiento bajo en mosto. Después de un ligero desfangado, fermenta espontáneamente en un *foudre* de roble francés de 30 hl, realizando la fermentación maloláctica.

**Crianza:** Crianza sobre sus lías finas durante 8 meses en *foudres* de roble francés.

**Graduación alcohólica:** 12,59% vol.

**Botellas:** 1.290 botellas

**Nota de cata:** En nariz, hay seductores aromas de fruta blanca como la pera, acompañados de toques de heno, flores blancas y hierbas aromáticas. En boca es intenso y con volumen, con un paso untuoso y muy fresco. Destacan notas de fruta de hueso como el melocotón y el albaricoque que acaban en un final largo, salino y muy agradable. Ideal con todo tipo de marisco, un carpaccio de gambas o pastas y arroces de mar.

**Maridaje:** Ideal con todo tipo de marisco, un carpaccio de gambas o pastas y arroces de mar.

**Temperatura de servicio:** entre 8 y 10 °C

**Copa recomendada:** Riesling de la serie Veritas de Riedel

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



## EL JARDÍN DE LUCÍA

**Primera añada:** 2009

**Enólogo:** Eulogio Pomares Zárate **Denominación de**

**Origen:** D.O. Rías Baixas **Población:** Ribadumia  
(Pontevedra)

**Otros vinos de la bodega:** El Jardín de Lucía As Quintáns



## EL JARDÍN DE LUCÍA

**Añada:** 2024

**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

**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.

**Nota de cata:** Un blanco fragante y seductor, con intensos aromas de frutas como la manzana Granny Smith, el melocotón de viña y la piña, sobre un fondo de flores blancas. Con una entrada perfilada en boca, que se va expandiendo en un recorrido sedoso de paso ligero, con leves notas de cítricos y un final muy fresco, con un agradable toque salino.

**Maridaje:** Perfecto con todo tipo de marisco, sushi y quesos tiernos de cabra.

**Temperatura de servicio:** entre 9 y 11 °C

**Copa recomendada:** Riesling de la serie Veritas de Riedel

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---