



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: 2025

Tipo de vino: blanco seco

Variedad: 100% albariño

Procedencia de la uva: Val do Salnés

Altitud: 50 m

Tipo de suelo: granito resistente y poca profundidad de suelo agrícola y granitos meteorizados con suelos de xabre.

Edad de las viñas: entre 15 y 25 años

Densidad de plantación: 1.000 cepas/ha

Vendimia: manual del 8 al 12 de septiembre de 2025

Elaboración: las uvas se despallaron y se sometieron a un prensado suave, obteniendo un rendimiento en mosto bajo. Después de un ligero desfogado, fermentó espontáneamente en un depósito de acero. No realizó fermentación maloláctica y permaneció sobre sus lías finas durante 4 meses.

Graduación alcohólica: 13,10% vol.

Producción: 27.072 botellas y 948 Magnum

Nota de cata: Un blanco fragante y seductor, con inmensos aromas a frutas como el plátano, la manzana granny smith, el melocotón de viña y el abaricoque, 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



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
