



## 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:** 2025

**Tipus de vi:** blanc sec

**Varietat:** 100% albariño

**Procedència del raïm:** Val do Salnés

**Altitud:** 50 m

**Tipus de sòl:** granit resistent i poca profunditat de sòl agrícola, i granits meteoritzats amb sòls de xabre (sauló).

**Edad de les vinyes:** entre 15 i 25 anys

**Densitat de plantació:** 1.000 ceps/ha

**Verema:** manual del 8 al 12 de setembre

**Elaboració:** els raïms es van desrapar i es van sotmetre a un premsat suau, obtenint un rendiment de most baix. Després d'un lleuger desfangat, va fermentar espontàniament en un dipòsit d'acer inoxidable. No va realitzar la fermentació malolàctica i va romandre amb les ares durant 4 mesos.

**Graduació alcohòlica:** 13,1% vol

**Producció:** 27.072 ampolles i 948 Magnum

**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

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



## 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:** 2024

**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 el 16 de setembre

**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 sobres les seves mares durant 8 mesos en foudres de roure francès.

**Graduació alcohòlica:** 13,07% vol.

**Ampolles:** 3.240 ampolles

**Nota de tast:** Al nas presenta aromes atractives de fruita blanca madura, com la poma i la pera, juntament amb matisos de fruita de pinyol, flors blanques i herbes aromàtiques. A la boca resulta intens i amb bon volum, amb una textura untuosa però alhora molt fresca. Hi destaquen notes de préssec i albercoc, que desemboquen en un final llarg, salí i molt agradable.

**Maridatge:** Ideal amb tota mena de marisc, un carpaccio de gambes, plats de pasta i arrossos de mar.

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

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

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---