



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 premat suau 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: 3.254 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
