



BODEGAS
LA CASA DE LÚCULO

www.luculo.es

JARDÍN DE LÚCULO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN NAVARRA

HISTORIA DE LA MARCA:

Dedicado a Lucio Licinio Lúculo, el gran gourmet de la Roma Clásica (I.a C), tratamos de elaborar un vino con una personalidad destacada por el origen de la uva garnacha y a través de una elaboración singular.

VIÑEDOS:

Viñas viejas de uva garnacha que crecen en la Baja Montaña de Navarra, donde se cultivan las cepas más antiguas de esta variedad.

ELABORACIÓN:

Jardín de Lúculo se elabora a partir de las mejores Garnachas, cosechadas a mano. Tras el despallado y prensado, las uvas permanecen en nuestros tanques de cemento para su maceración llevada a cabo a 15°C para obtener el máximo potencial de los aromas primarios. El mosto es entonces fermentado con levaduras naturales seleccionadas a una temperatura constante de 28°C durante 7 días, prolongando la maceración 10 días más para obtener una mejor concentración de taninos y estructura. Tras la fermentación final, el vino reposa seis meses en barricas de roble francés y cuatro meses en botella.

NOTA DE CATA:

Se trata de un vino de personalidad varietal, de color rojo intenso casi violáceo, elegante desde la nariz con notas de violetas, piel de naranja y donde la fruta se matiza con el roble sin perder la chispa, sólo ganando en equilibrio y complejidad. Fresco, goloso en la boca, grato al paladar por su frescura y sus matices de roble bien integrado, invita a seguir bebiendo, a disfrutar.

SUGERENCIAS DE ACOMPAÑAMIENTO:

Delicioso con carne de cordero. Caza, carnes a la brasa y platos de pasta con salsas a base de tomate. Servir a 16-18°C.

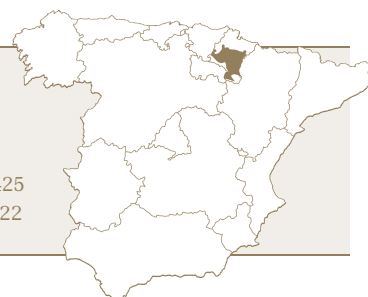
PREMIOS:

- 92 Puntos, Guía Peñín 2015, añada 2012
- 90 Puntos, R. Parker - The Wine Advocate, Issue #213, Junio 2014, añada 2012
- Medalla de Oro - Best of Class - 92 Puntos, Los Ángeles International Wine Competition 2014, añada 2012
- 92 Puntos, Decanter Magazine 2014, Reino Unido, añada 2012
- Medalla de Bronce, San Francisco International Wine Competition 2014, añada 2012
- 92 Puntos, Guía Peñín 2014, añada 2010
- 91 Puntos, Guía Peñín 2013, añada 2008
- Medalla de Plata, Mundus Vini 2010
- 88 Puntos, R. Parker - The Wine Advocate, Issue #181, Febrero 2009, añada 2008



Tipo: Tinto, 7 meses en barrica
Variedades: 100% Garnacha
Alcohol: 14%
Azúcares residuales: 2,8 g/L

Caja: 6 unidades
Cajas por palet: 85
Configuración de palet: 17x5
Código de barras de botella: EAN: 8437004204004 | UPC: 850617000425
Código de barras de caja: EAN: 8437004204059 | UPC: 10850617000422



Bodegas La Casa de Lúculo | Carretera de Larraga s/n Mendigorria | 31150 Navarra (España)

T: (+34) 948 34 31 48 | eMail: bodega@luculo.es

www.luculo.es - www.axialvinos.com