



BODEGAS LA CASA DE LÚCULO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN NAVARRA
WWW.LUCULO.ES



2021

Vino tinto

Garnacha

NATURAL

AGRICULTURA
ECOLÓGICA



TERROIR

CHLOSS



HISTORIA DE LA MARCA:

Es la primera vez que Virginia Arranz, una de las más experimentadas enólogas de Navarra, hace un vino natural para reinventar su noción de forma contemporánea. Para darle luz, combinar la materia y deconstruir su propia estructura.

Emprendió la Casa de Lúculo en 2006 con el objetivo de salvar la garnacha en la comarca de la Baja Montaña de Navarra. Desde 2008 Eugenie van Ekeris se unió a su sueño, para abordar el proyecto desde el punto de vista del diseño, aportando un movimiento visual al vino con la sensación añadida de lo efímero.

Chloss es un encuentro entre la naturaleza y la elegancia. Un desequilibrio deliciosamente creado.

VIÑEDOS:

El vino Chloss está elaborado con uvas de garnacha que crecen en la Ribera Baja de Navarra, donde se cultivan las viñas más antiguas de esta variedad.

ELABORACIÓN:

Un vino 100% natural, en cuya elaboración no se ha utilizado ningún ingrediente más allá de las uvas procedentes de agricultura ecológica vendimiadas a mano. Sin añadidos. Puro y auténtico.

Todos los procesos de elaboración son naturales, dejando que se exprese la variedad de la uva con la mínima intervención enológica.

Chloss respeta la disciplina más purista de la elaboración del vino.

NOTA DE CATA:

Vino tinto de garnacha joven, de color suave, brillante y vivo. Destaca la fruta roja muy fresca, en especial fresas, a lo que se le suman las hierbas aromáticas. Paso en boca muy agradable, fácil de beber.

SUGERENCIAS DE ACOMPAÑAMIENTO:

Ideal para acompañar pastas y arroces, carnes blancas y quesos suaves. Servir a 16-18°C

Vino: Tinto joven orgánico
Variedades: Garnacha 100%
Alcohol: 12,5%
Sin sulfitos añadidos

Caja: 6 unidades
Cajas por palet: 85 cajas
Configuración de palet: Caja de 6 unidades 17x5
Código de barras de botella: EAN 8437014589597
Código de barras de caja: EAN 18437014589594

