



## Cátulo rosado ecológico

D.O. Navarra  
**VARIETAL ECOLÓGICO**

- Mid-range
- Garnacha
- Ecológico



### Nuestra historia

El nombre de nuestra bodega viene del popular libro de Julio Camba publicado a principios del siglo XX. La Casa de Lúculo es todo placer alrededor de la mesa: buena comida, buen vino, buena compañía, buena comunicación y buenos modales. Una cultura que Camba temía que tuviese los días contados.

Es por ello que en La Casa de Lúculo trabajamos con el máximo respeto al medio ambiente y elaboramos vinos que realmente reflejan su origen, con el objeto de proteger y preservar los viñedos que parecen ser inmortales porque simplemente se han convertido en una parte esencial del paisaje que nos rodea.

### Viñedos

- 100% Garnacha ECOLÓGICA
- +35 años
- Falces (Ribera Alta, franja norte de Navarra)
- 400 metros de altitud media

### Vinificación

- Rosado de sangrado. Sólo se utiliza mosto flor.
- Decantación natural por gravedad (sangrado por gravedad).
- Fermentación alcohólica a baja temperatura de 14-15 °C, durante 15 días.

### Nota de cata

Vino de color rosa medio con aromas florales de rosa y violeta acompañados de frutos rojos frescos como frambuesa, fresa y cereza, que se convierten en apetitosos sabores en boca. Un rosado goloso y generoso que culmina con un agradable recuerdo de chuchería en boca.

### Maridaje y servicio

Su estilo aromático, fresca y toque dulce hacen de este rosado ecológico una apuesta segura para combinar con cualquier tipo de comida. Desde parrillada de verduras hasta queso azul. Servir a 8-10°C.

### Premios

94 Puntos, Grand Gold, Premios EcoVino La Rioja 2017, añada 2016.