








Lúculo Origen

D.O. Navarra
EDICIÓN LIMITADA

-  Premium
-  Garnacha Atlántica
-  Las uvas se vendimian y seleccionan a mano
-  12 meses
-  Único viñedo con más de 94 años de edad

La Casa de Lúculo gira en torno a los placeres alrededor de una mesa: buena comida y buen vino, buena compañía y comunicación respetuosa, buenos modales. Para ello, trabajamos con el máximo respeto por nuestro entorno y elaboramos vinos que sí reflejan su origen. Pretendemos proteger y preservar estos viñedos que tienden a vivir para siempre porque simplemente forman parte de la naturaleza que los rodea.

¿Qué hace que Lúculo Origen sea un buen vino?

Edición limitada de 4.200 botellas. Vino procedente de un único viñedo.

Maceración prefermentativa y fermentación alcohólica tradicional durante 18-20 días.

Fermentación maloláctica en barricas de roble francés.

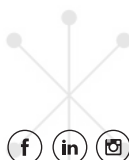
Crianza de 12 meses en roble francés.

Nota de cata

Color rubí intenso y brillante. En nariz, es intenso y alegre caracterizado por intensos aromas de frutas rojas frescas, licor de cereza y matices de flores azules - violetas. En boca es agradable, dulce, fresco y vibrante. Por último, ofrece un final persistente afrutado y floral.

Maridaje y servicio






Combina a la perfección con carnes rojas, asados y queso azul.
16-18°C





Lúculo Origen

D.O. Navarra
LIMITED EDITION

-  Premium
-  Atlantic Garnacha
-  Grapes are harvested and selected by hand
-  12 months
-  Single Vineyard 94+ years old



La Casa de Lúculo is all about the pleasures around a table: good food and wine, good company and good respectful communication, good manners. With this in mind, we work with maximum respect for our environment and produce wines that do reflect their origin. We aim to protect and preserve these vineyards that tend to live forever because they are simply part of their surrounding nature.

What makes Lúculo Origen a good wine?

Limited edition of 4,200 bottles. Wine from a single vineyard.

Pre-fermentative maceration and traditional alcoholic fermentation for 18-20 days.

Malolactic fermentation in French oak barrels.

Aged for 12 months in French oak.

Winemaker's notes

Intense and brilliant ruby colour. On the nose, it is intense and joyful characterised by intense aromas of fresh red fruits, cherry liqueur and nuances of blue flowers - violets. On the palate, it is pleasant, sweet, fresh and vibrant. Finally, it offers a persistent fruity and floral finish.

Service

It goes perfectly with red meats, roasts and blue cheese.
16-18°C

