








## 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.

### Service

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

