






Cátulo Tinto Organic

D.O. Navarra
RED WINE

-  Every-day wine
-  Garnacha
-  Organic



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 Cátulo Tinto a good wine?

Alcoholic fermentation in concrete tanks at low temperature (18°C) to preserve the quality of the fruit.

Winemaker's notes

Ample fruity and floral aromas tinged with spicy notes. Expressive, fresh, with nerve, consistent, tasty and full-bodied. Pleasant in the mouth, balanced, medium-bodied.

Service




Its fruity style, freshness and smooth structure make this wine a very versatile organic effort that can be paired with many types of food. From grilled fish and salads to very serious meats.
16°C





Cátulo Tinto Orgánico

D.O. Navarra
TINTO

-  Every-day wine
-  Garnacha
-  Orgánico



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 Cátulo Tinto sea un buen vino?

Fermentación alcohólica en depósitos de hormigón a baja temperatura (18°C) para preservar la calidad de la fruta.

Nota de cata

Amplios aromas frutales y florales matizados con notas especiadas. Expresivo, fresco, con nervio, consistente, sabroso y con cuerpo. Agradable en boca, equilibrado, de cuerpo medio.

Maridaje y servicio

Su estilo afrutado, su frescura y su suave estructura hacen de este vino un esfuerzo ecológico muy versátil que puede maridarse con muchos tipos de comida. Desde pescado a la parrilla y ensaladas hasta carnes muy serias.

16°C

