





## Lúculo Blanco Organic

D.O. Navarra  
LIMITED EDITION

-  Premium
-  Garnacha blanca
-  Organic
-  3 months



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 Blanco a good wine?

Cold decanting for 24 hours.

Alcoholic fermentation in French oak barrels.

The wine remains in contact with its own lees during the 3 months of the barrel-ageing process.

### Winemaker's notes

Lemon yellow colour with greenish tones. Citrus nose with floral notes. Tasty on the palate; pear and herbal notes accompany the characteristic flavours of its time in oak such as walnuts and brioche. Medium-bodied and well-structured, with good acidity and a lingering finish.

### Service

Thanks to its aromatic intensity, Garnacha Blanca pairs well with a wide variety of dishes such as fish, salads and rice. It goes particularly well with soft, creamy cheeses such as Camembert.





8-10°C





## Lúculo Blanco Orgánico

D.O. Navarra  
EDICIÓN LIMITADA

-  Premium
-  Garnacha blanca
-  Orgánico
-  3 meses



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 Blanco sea un buen vino?

Decantación en frío durante 24 horas.

Fermentación alcohólica en barricas de roble francés.

El vino permanece en contacto con sus propias lías durante los 3 meses de crianza en barrica.

### Nota de cata

Color amarillo limón con tonos verdosos. Nariz cítrica con notas florales. Sabroso en boca; notas de pera y hierbas acompañan a los sabores característicos de su paso por roble como nueces y brioche. De cuerpo medio y bien estructurado, con buena acidez y un final persistente.

### Maridaje y servicio

Gracias a su intensidad aromática, la Garnacha Blanca marida bien con una gran variedad de platos como pescados, ensaladas y arroces. Combina especialmente bien con quesos suaves y cremosos como el Camembert.

8-10°C

