



MAGISTER BIBENDI GRAN RESERVA

Magister: el que manda, conduce o guía. Jefe, Director.

Bibendi: Beber.

Se dice de la persona que dirige o guía el buen hacer de las mezclas de bebidas en las fiestas. En sentido genérico, se refiere al maestro de ceremonias de una fiesta.

VARIEDADES:

Tempranillo Tinta

Para esta cosecha se llevó a cabo una cuidada maceración de al menos 25 días. Una vez finalizadas las fermentaciones el vino fue envejecido en barrica de roble durante 24 meses. Posteriormente se embotelló para permanecer en nuestra bodega al menos tres años antes de su lanzamiento al mercado. Presenta un sensacional color rojo rubí de capa alta. En nariz muestra un delicado aroma donde se mezclan las notas de regaliz con el fino tostado de la barrica. En boca es potente en la entrada, con una buena estructura y un final amplio y de agradables sensaciones que invitan a seguir bebiendo. Se recomienda su apertura al menos media hora antes de consumir, o utilizar un decantador para que el vino pueda expresar la totalidad de sus cualidades.

Magister Bibendi Gran Reserva es un compañero ideal para platos de caza, carnes asadas y parrillas. También puedes continuar disfrutándolo en la sobremesa con buena compañía.

Temperatura ideal de consumo: 18 °C

Consumo recomendado: Durante los doce años posteriores a la cosecha. Es un gran vino de guarda.



BODEGA

Ctra. N-232, Km. 354

26500 Calahorra (LA RIOJA) España

Tf./Fax + 34 941 146 951

www.navarrsotillo.com

OFICINA

C/ Valle Ulzama Nº 2

31261 Andosilla (NAVARRA) España

Tf./Fax + 34 948 690 523

info@navarrsotillo.com