

MAGISTER BIBENDI CRIANZA SELECCIÓN ESPECIAL de GARNACHA



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:

Garnacha Tinta

De color rojo cereza de capa alta, este vino es el resultado de una vendimia y elaboración artesana utilizando exclusivamente nuestras uvas viejas de la variedad Garnacha Tinta certificada de agricultura ecológica. Tras una recolección manual en cajas, la uva ha sido seleccionada de forma que las más idóneas han sido utilizadas en la elaboración. Tras un despallado y estrujado débil se maceró durante veinticinco días. Seguidamente se realizó un prensado sencillo para extraer únicamente la yema del vino. El vino pasó a barrica nueva de roble con sus propias lías durante tres meses. Posteriormente se trasegó y se volvió a introducir en las mismas barricas hasta completar su crianza de doce meses. Tras un proceso de clarificado natural, se ha embotellado sin filtrado alguno para preservar todas sus características. Este vino presenta un aroma elegante de marcado carácter frutal con una intensidad muy destacada. En boca proporciona una gran amplitud con unos taninos dulces que marcan su complejidad e interés finalizando con una agradable sensación de frutas rojas maduras.

Dado su delicado proceso de vendimia y elaboración pueden aparecer sedimentos naturales del propio vino.

Magíster Bibendi Crianza es un compañero ideal de platos de nuestra dieta Mediterránea como carnes asadas o guisadas, cabrito y ave.

Temperatura ideal de consumo: 18 °C

Consumo recomendado: Durante los siete años posteriores a la cosecha



BODEGA

Ctra. N-232, Km. 354
26500 Calahorra (LA RIOJA) España

www.navarrsotillo.com

OFICINA

C/ Valle Ulzama Nº 2
31261 Andosilla (NAVARRA) España
Tf. + 34 948 690 523

info@navarrsotillo.com