



MAGISTER BIBENDI CRIANZA

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

Este vino es fruto de un esmerado trabajo de selección de nuestras uvas certificadas de agricultura ecológica y de un paciente envejecimiento de al menos 12 meses en bodega de roble americano y francés. Posteriormente el vino madura en la botella a temperatura constante. Presenta un bonito color rojo rubí de capa media-alta con ribetes atejados. Su aroma a frutos rojos maduros con fondos de canela y especias muestra un ensamblaje perfecto con la madera. En boca muestra una buena estructura tánica que se prolonga en el pos gusto con tonos torrefactos. Es un vino equilibrado y sabroso.

Magister Bibendi Crianza es un compañero ideal de platos de nuestra dieta Mediterránea como arroces, carnes a la parrilla, asados de cordero y cerdo, carnes de caza, etc. Es un vino de crianza superior cuya calidad se realzará durante su maduración en la botella.

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