



MAGISTER BIBENDI 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

Este vino ha sido elaborado con una esmerada selección de nuestras uvas Tempranillo Tinta de cultivo ecológico. Tras el despalillado la uva se maceró durante treinta días para posteriormente realizar un prensado ligero. El vino ha sido envejecido en barrica de roble durante doce meses con trasiegos periódicos cada trimestre. Nuestra limitada producción hace que el control de este vino sea el más esmerado. De color rojo rubí de capa media, presenta un aroma con finos toques de crianza perfectamente ensamblada con el Tempranillo. En boca es suave, aterciopelado, muy amplio, con una buena estructura tánica. El final es largo, sensacional, muy agradable. Dado su delicado proceso de vendimia y elaboración pueden aparecer sedimentos naturales del propio vino.

Magister Bibendi Reserva es una selección ideal para acompañar todo tipo de carnes, especialmente rojas, caza, aves de corral, arroces y pasta. También marida perfectamente con todo tipo de quesos.

Temperatura ideal de consumo: 18 °C

Consumo recomendado: Durante los diez 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