

MAGISTER BIBENDI CRIANZA SELECCIÓN ESPECIAL de GARNACHA



Magister : personne qui donne des ordres, dirige ou guide
Maître, Excellence.

Bibendi: Boire.

Personne qui dirige ou guide le savoir-faire des mélanges
des boissons lors des fêtes. Dans un sens générique, il
désigne le maître de cérémonie d'une fête.

Cépage :

Grenache Noir

De couleur rouge cerise, ce vin est le résultat d'un processus artisanal de récolte et de vinification, utilisant uniquement nos vieilles vignes du cépage Grenache Noir, certifiées en agriculture biologique. Après une récolte manuelle en caissettes, les raisins sont sélectionnés pour élaboration. Après un égrappage et un faible foulage, le vin macère pendant vingt-cinq jours. Le raisin est ensuite pressé, afin de travailler la fermentation avec l'ensemble des levures naturelles. Le vin est après transféré dans des fûts en chêne neufs avec ses propres dépôts pendant trois mois. A posteriori, le vin est soutiré et remis dans les mêmes fûts, jusqu'à compléter son vieillissement durant douze mois. En suivant les procédés naturels, le vin est mis en bouteille sans filtrer, afin de préserver toutes ses caractéristiques. Ce vin a un arôme élégant de caractère fruité, avec une intensité très remarquable. Dans la bouche, il offre une grande amplitude avec des tanins doux qui marquent sa complexité et son unicité, en finissant par une agréable sensation de fruits rouges mûrs.

Compte tenu du délicat procédé de récolte et d'élaboration, des sédiments naturels intrinsèques au vin peuvent apparaître.

Magister Bibendi Crianza sera l'accompagnement idéal de plats de la région méditerranéenne comme les viandes grillées, l'agneau et les volailles.

Température idéale de consommation : 18 °C

Consommation recommandée : Pendant les sept années qui suivent la récolte



Cave

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

Bureau

C/ Valle Ulzama N° 2
31261 Andosilla (NAVARRA) España
Tf. + 34 948 690 523