



## MAGISTER BIBENDI CRIANZA

**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 :

Tempranillo Noir

Ce vin est le résultat d'une rigoureuse sélection de nos raisins certifiés biologiques, d'un excellent coupage et d'un vieillissement patient de 12 mois en fûts en chêne américain et français. Ensuite, le vin mûrit dans la bouteille à une température constante. Il présente une belle couleur rouge rubis. Son arôme de fruits rouges mûrs avec un fond de cannelle et d'épices dénote un mariage idéal avec le bois. Dans la bouche, il présente une bonne structure tanique dont le goût se prolonge. C'est un vin équilibré et savoureux.

**Magister Bibendi Crianza** est un accompagnement idéal de plats fin et méditerranéens : riz, viandes au grill, agneau, porc, etc. C'est un vin de qualité supérieure, dont la qualité sera mise en valeur pendant sa maturation en cave.

**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

[www.navarrsotillo.com](http://www.navarrsotillo.com)

### Bureau

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

[info@navarrsotillo.com](mailto:info@navarrsotillo.com)