



## MAGISTER BIBENDI GRAN RESERVA

**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

Pour cette cuvée, chaque terrain de vignoble a été élaboré séparément avec une macération d'au moins 25 jours. Une fois la fermentation terminée, le vin a été élevé en fûts de chêne pendant 24 mois. Il a ensuite été assemblé et mis en bouteille pour rester dans notre cave pendant au moins trois ans avant d'être mis sur le marché. Il présente une couleur rouge rubis sensationnelle de haute couche clarté. Au nez, il présente un arôme délicat où les notes de réglisse se mélangent avec le bois du fût. Dans la bouche, il est puissant, avec une bonne structure et une large note finale de sensations agréables qui invitent à s'en resservir. Il est recommandé d'ouvrir la bouteille au moins une demi-heure avant de commencer à boire, afin que le vin puisse exprimer l'entièreté de ses arômes.

**Magister Bibendi Gran Reserva** sera l'accompagnement idéal des viandes grillées et autres plats de l'été : il sera le compagnon idéal d'une soirée entre amis.

**Température idéale de consommation** : 18 °C

**Consommation recommandée** : Pendant les douze 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 N° 2  
31261 Andosilla (NAVARRA) España  
Tf. + 34 948 690 523

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