



MAGISTER BIBENDI RESERVA SELECCIÓN ESPECIAL de GRACIANO

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 : Graciano

Notre Graciano provient de vignobles âgés de plus de vingt ans, qui produisent un moût rouge vif, une acidité élevée, un arôme agréable et très particulier ; c'est la variété la plus aromatique de toutes. La vendange a lieu dans les dernières phases de la récolte du raisin, habituellement entre le début et la fin du mois d'octobre. Après une récolte manuelle dans des caissettes et une sélection ultérieure dans les caves, les raisins égrappés sont soumis à un foulage doux, et la fermentation alcoolique est réalisée avec ses propres levures dans de dépôts en acier inoxydable pendant 8-10 jours. Ensuite, une macération est effectuée pendant deux semaines, suivi d'un simple pressage. Le vin obtenu est vieilli pendant douze mois en fûts de chêne français et américain, avec plusieurs soutirages. Ce vin présente une couleur rouge cerise avec des bords très vifs. Dans son puissant arôme, fruits rouge sauvage et les cerises se combinent parfaitement avec les notes propres du fût en chêne. Dans la bouche, ce vin se distingue par sa vivacité initiale, suivie d'un goût prononcé de fruits et d'une note finale de tanins doux et agréables.

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

Magister Bibendi Reserva Selección Especial de Graciano est un accompagnement idéal de plats comme les viandes grillées, l'agneau et les plats en sauce.

Température idéale de consommation : 18 °C

Consommation recommandée : Pendant les dix années qui suivent la récolte



Cave

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

www.navarrsotillo.com

Bureau

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

info@navarrsotillo.com