



MAGISTER BIBENDI 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

Ce vin a été élaboré à partir d'une rigoureuse sélection des raisins Tempranillo Noir d'agriculture biologique. Après l'égrappage, les raisins ont macéré pendant trente jours, puis ils ont été légèrement pressés. Le vin a été élevé en fûts de chêne pendant douze mois, avec soutirage périodique tous les trois mois, et mûri en bouteille pendant au moins 24 mois supplémentaires, avant d'être mis sur le marché. Notre production limitée rend le contrôle de ce vin des plus minutieux. De couleur rouge rubis, il présente un arôme fin et tannique, par l'assemblage précis avec le Tempranillo. En bouche, il est doux, velouté, très ample, avec une bonne structure tannique. La course finale est longue, sensationnelle étonnante et très agréable.

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

Magister Bibendi Reserva est un accompagnement idéal de plats comme les viandes grillées, volailles, riz et pâtes. Il se marie également très bien avec tout type de fromages.

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