



MAGISTER BIBENDI RESERVA SELECCIÓN ESPECIAL de GRACIANO

Magister: *el que manda, conduce o guía. Jefe, Director.*

Bibendi: *Beber.*

Se dice de la persona que dirige o guía el buen hacer de las mezclas de bebidas en las fiestas. En sentido genérico, se refiere al maestro de ceremonias de una fiesta.

VARIEDADES:

Graciano

Nuestro Graciano procede de viñas de en torno a los veinte años de edad y produce un mosto de color rojo vivo, importante acidez, aroma agradable y muy peculiar; es la más aromática de todas nuestras variedades. La cosecha se realiza en los últimos estadios de la vendimia, variando entre primeros y finales de Octubre. Después de una recogida manual en cajas y una selección posterior en bodega, la uva despallada se somete a un suave estrujado realizando la fermentación alcohólica con sus propias levaduras en depósitos de acero inoxidable durante unos 8-10 días. Posteriormente se realiza una maceración durante dos semanas. Seguidamente se realiza un prensado sencillo para extraer únicamente la yema. El vino así obtenido se envejece durante doce meses en barricas de roble francés y americano realizando varios trasiegos.

Este vino presenta un color rojo cereza de capa alta con ribetes muy vivos. En su potente aroma destacan las frutas maduras del bosque y las cerezas muy bien combinadas con los toques tostados y ahumados procedentes de la barrica. En paladar destaca su viveza inicial seguido de una gran carga de fruta con un final de taninos dulces y agradables.

Dado su delicado proceso de vendimia y elaboración pueden aparecer sedimentos naturales del propio vino.

Magister Bibendi Reserva Selección Especial de Graciano es una selección ideal para acompañar todo tipo de carnes asadas, cordero y guisos de cuchara.

Temperatura ideal de consumo: 18 °C

Consumo recomendado: Durante los diez años posteriores a la cosecha. Un gran vino de guarda.



BODEGA

Ctra. N-232, Km. 354
26500 Calahorra (LA RIOJA) España
Tf./Fax + 34 941 146 951

www.navarrsotillo.com

OFICINA

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

info@navarrsotillo.com