



# MAGISTER BIBENDI GRAN RESERVA ORGÂNICO



## País/Região/Sub-região

Espanha / La Rioja / Calahorra



## Vinhedo

Vinhas plantadas a mais de 700 metros acima do nível do mar. Clima continental com influências do Mediterrâneo. Grandes variações de temperaturas diurnas e noturnas. Temperatura média anual 13° C. Solo calcário-argiloso, pouco profundo e pobre em matéria orgânica.



## Uva

100% Tempranillo



## Safra

2012



## Teor alcoólico

14%



## Colheita

Manual



## Vinificação

Após seleção cuidadosa, os cachos são submetidos a uma fermentação a frio e as uvas são desengaçadas, sofrem maceração durante 30 dias e ligeira prensagem. Amadurecimento de 24 meses em barris de carvalho americano e francês com trasfega trimestral e, depois disso, pelo menos 36 meses de estágio em garrafa. Produção limitada.



## Notas de Degustação

Cor vermelho rubi de profundidade média com aromas de envelhecimento finos e delicados que se misturam com os da uva Tempranillo. Suave, aveludado e muito largo na boca, o vinho apresenta taninos bem estruturados com um final longo, sensacional e muito agradável. Os delicados processos de colheita e vinificação utilizados podem resultar em algum sedimento natural no vinho. Recomendamos desenvolver e oxigenar antes do consumo usando um decantador para despejar. Temperatura de serviço: 18° C.



## Harmonização

Pratos da cozinha Mediterrânea, carnes vermelhas, carnes de caça, aves e sobremesas de chocolate.



## Sobre a Vinícola

Navarrsotillo Biodynamic & Organic Wines é uma empresa familiar fundada pelos irmãos Andrés e Ramón Serrano, a tecnologia e a inovação estão devidamente conjugadas com a tradição no cultivo das quintas herdadas dos seus pais utilizando métodos ecológicos e técnicas biodinâmicas para obter os melhores vinhos. Acreditam firmemente que a saúde da terra é da maior importância para a obtenção de vinhos de qualidade, por isso, não há lugar para produtos químicos sintéticos. Toda a produção, tanto em La Rioja como em Navarra, é supervisionada e certificada pelo CPAER (Conselho de Produção Agrícola Ecológica de La Rioja), ES-ECO-035-RI; o CPAEN (Conselho de Produção Agrícola Ecológica de Navarra), ES-ECO-025-NA; e o Escritório Internacional de Certificação Demeter na Espanha. Em La Rioja, a adega está equipada com a mais moderna tecnologia para a produção de vinhos de qualidade. Em Navarra, a adega situa-se no concelho de Peralta e dispõe de toda a tecnologia necessária para a produção de vinhos de elevada qualidade. Para seus clientes, Navarrsotillo é sinônimo de tradição, agricultura artesanal e bom trabalho; em suma, vinhos de alta qualidade.