

MACÁN CLÁSICO 2013

DESCRIPCIÓN

Bodegas Benjamín de Rothschild & Vega Sicilia es fruto de la admiración que dos grandes nombres del mundo del vino sienten por una región vitícola excepcional: Rioja. Inimitable en sus suelos calizo-arcillosos, inimitable en su clima-mezcla singular de corrientes atlánticas, continentales y mediterráneas, inimitable en la personalidad de sus uvas y vinos de Tempranillo e inimitable en el tesón y la pasión de sus gentes.

Bodegas Benjamín de Rothschild & Vega Sicilia está acogida a la Denominación de Origen Calificada Rioja. Los vinos proceden de una selección cuidadosa de 130 pagos de gran calidad, comprados durante los últimos 13 años y ubicados al abrigo de la Sierra Cantabria. Son 90 hectáreas repartidas en terrazas altas de los municipios de San Vicente de la Sonsierra, Labastida, Ábalos y El Villar.

Macán Clásico representa la frescura, la amabilidad y la sencillez. Está elaborado con uva 100% Tempranillo, con selección en campo y bodega. Realiza parte de la maloláctica en barricas. Su crianza se alarga 12 meses en roble francés de grano fino, usando barricas nuevas y de un vino, antes de redondearse durante más de un año y medio en botella.

Macán Clásico es la expresión pura de la uva Tempranillo de Rioja, con una elaboración moderna para reforzar su elegancia y una crianza esmerada para profundizar en su finura.

El 2013 fue un año complejo donde se tuvo que seleccionar mucho la uva. Añada sobria pero fresco, placentero y elegante.

DATOS

Grado alcohólico	14 %
Variedad	Tempranillo
Edad media del viñedo	40 años
Superficie del viñedo	90 hectáreas divididas entre San Vicente de la Sonsierra, Labastida, Ábalos, El Villar, Samaniego y Baños del Ebro
Marco de plantación	3.333 plantas/ha
Altitud	500 m

CICLO DE LA VIÑA 2013

Invierno suave con lluvias durante todo el periodo. La primavera fue fría, provocando una brotación lenta. Verano fresco con final de ciclo con buen contraste térmico entre día y noche. Enero a mitad de agosto (15 días de retraso respecto a la media) y vendimia más tardía que otros años con precipitaciones y temperaturas bajas durante todo el periodo de vendimias.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Estos vinos están en un momento óptimo para ser disfrutados pero, aun así, poseen un potencial de guarda de 10 a 15 años si se conservan en óptimas condiciones: temperaturas estables de 12-15°C, humedad relativa del 60%, sin oscilaciones térmicas y protegido de la luz directa.

Se aconseja consumirlos a 17 °C.

PRODUCCIÓN

39.500 botellas bordelesas, 1.071 magnum, 35 doble magnum y 14 imperiales.

FECHA DE EMBOTELLADO

Junio de 2015.

