

MACÁN CLÁSICO 2014

FICHA DE CATA

DESCRIPCIÓN

Bodegas Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia nace en 2004 fruto de la unión de Tempos Vega Sicilia y la Compañía Vinícola Barón Edmond de Rothschild. Ambas firmas comparten la idea de elaborar grandes vinos en Rioja, una región vitícola única, singular, inimitable. Tras un periodo de cinco años de estudio de terroirs y adquisición de 92 has. de viñedos, el proyecto toma cuerpo en 2009: es la primera añada de nuestros dos vinos, Macán y Macán Clásico. La filosofía es ofrecer una visión moderna y particular de las elaboraciones de Rioja siguiendo el modelo bordelés de primer y segundo vino.

Macán Clásico es un vino más apegado al territorio. Frescura, frutalidad y delicadeza son sus señas de identidad. Su elaboración se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable, con una parte de fermentación maloláctica en roble, y una crianza en barrica nueva y de 1 vino, que oscila entre los 12 y los 14 meses en función de las características de la añada. Se redondea en botella durante más de un año y medio.

Macán Clásico 2014 nos ofrece la expresión más pura del Tempranillo de Rioja. Es un vino fresco, jovial y placentero.

DATOS

| | |
|-----------------------|--|
| Grado alcohólico | 14,5 % |
| Varietalidad | Tempranillo |
| Edad media del viñedo | 40 años |
| Superficie del viñedo | 92 ha en Álbalos, Labastida, El Villar y San Vicente de la Sonsierra |
| Marco de plantación | 3.333 plantas/ha |
| Altitud | 500 m |
| Rendimiento | 3.500 kg /ha |
| Vendimia | Manual en cajas de 12 kg |

CICLO DE VIÑA 2014

La abundancia de lluvias y las temperaturas frescas durante el invierno originaron un retraso inicial del ciclo del viñedo. La situación se fue corrigiendo merced a una primavera e inicio de verano con termómetros elevados y precipitaciones bien repartidas, registradas en momentos clave para el óptimo desarrollo de la planta. Estas condiciones favorables, que contribuyeron a un manejo de la viña sin complicaciones sanitarias, se reforzaron con el calor de los meses de julio y agosto. Aunque el ciclo comenzó con cierta demora, el momento del envero sufrió una notable aceleración hasta el punto de situarse con unos días de adelanto respecto a una campaña normal.

La vendimia se realizó en la última semana de septiembre y la primera de octubre y pese a los episodios de altas temperaturas y lluvias intermitentes, la uva fue de muy buena calidad.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Este vino está en un momento óptimo para ser disfrutado pero, tiene un potencial de guarda de 15 a 20 años si se conserva en óptimas condiciones: temperaturas estables de 12-15°C, humedad relativa del 60%, sin oscilaciones térmicas y protegido de la luz directa.

Se aconseja consumir a 18 °C.

PRODUCCIÓN

68.468 botellas Bodelesas, 1.042 Mágnum, 35 Doble Mágnum y 13 Imperiales.

FECHA DE EMBOTELLADO

Mayo de 2016.

