

MACÁN CLÁSICO

2015

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 un 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 2015 nos ofrece la expresión más pura del Tempranillo de Rioja. Es un vino fresco, pero a la vez serio, con sustancia y concentración.

DATOS

Grado alcohólico - **14,5 %**

Varietal - **Tempranillo**

Edad media del viñedo - **40 años**

Superficie del viñedo -

92 ha en San Vicente de la Sonsierra, Labastida, Ábalos y El Villar

Marco de plantación - **3.333 plantas/ha**

Altitud - **550 m**

Rendimiento - **3.500 kg/ha**

Vendimia - **Manual en cajas de 12 Kg**

CICLO DE VIÑA 2015

Desde el punto de vista meteorológico, la añada 2015 está marcada por un invierno frío y muy húmedo, con casi 500 l/m² entre los meses de octubre y marzo. Esa disponibilidad de agua, junto al ambiente seco y cálido de la primavera, facilitó una brotación e inicio del ciclo vegetativo del viñedo en condiciones óptimas. Los termómetros permanecieron altos durante todo el verano, con episodios puntuales de tormentas que aportaron el agua necesaria para que la planta completara una buena maduración. Todo ello contribuyó a tener una buena sanidad, sólo alterada por sendos incidentes de granizo que mermaron la producción de las zonas afectadas.

La vendimia se desarrolló con normalidad, entre el 17 de septiembre y el 3 de octubre, con tiempo seco, buen contraste térmico día-noche y, por tanto, un adecuado equilibrio de los componentes de la uva.

Una añada cálida sostenida por un invierno muy favorable.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Este vino está apto para beber actualmente pero tiene un potencial de guarda de unos 10-15 años si se conserva en óptimas condiciones: 12-14 °C y 60% de humedad relativa.

Se aconseja consumir a 18 °C.

PRODUCCIÓN

70.928 botellas Bodelesas, 1.042 Magnum, 62 Doble Magnum y 22 Imperial.

FECHA DE EMBOTELLADO

Mayo de 2017

