

MACÁN CLÁSICO

DESCRIPCIÓN

Macán Clásico es un vino apegado al territorio, a la Rioja sonserrana que, desde las faldas de la sierra de Cantabria, acumula siglos de tradición, conocimiento y cultura vitivinícola. Manifiesta la frescura, la frutuosidad, la vivacidad y la delicadeza del terroir, aportando profundidad y complejidad.

Detrás de este vino hay, desde 2004, un intenso trabajo de selección, adquisición y cuidado de 98 hectáreas de viñedo y, desde 2009 (primera añada comercializada), una encomiable labor en bodega. Además, desde 2016, el proyecto conjunto de Tempos Vega Sicilia y la Compañía Vinícola Barón Edmond de Rothschild dentro de la DOCa Rioja cuenta con unas modernas instalaciones en propiedad donde convergen innovación, tecnología y enociencia.

Macán Clásico es monovarietal, 100 % Tempranillo. Sus uvas proceden de parcelas de suelo calizos con un perfil más margo-arenoso. Esta añada estuvo marcada por la helada del 28 de abril, siendo la vendimia temprana y algo cálida. Por esta razón, se hizo especial hincapié en realizar extracciones muy suaves, trabajando las prensas de forma distinta este año y puliéndolas antes de mezclarlas en el ensamblaje final. Para su crianza, se utiliza 50 % barrica nueva, dando mayor peso a los perfiles más frescos y un 10 % de barrica de roble americano para trabajar la untuosidad.

Macán Clásico 2017 ofrece la expresión más pura del Tempranillo de Rioja siendo su perfil algo más cálido y firme, pero a la vez con mucha armonía.

DATOS

Grado alcohólico - **14,5 %**
 Variedad - **100 % Tempranillo**
 Edad media del viñedo - **30 años**
 Viñedos - **San Vicente de la Sonsierra, Labastida, Ábalos, Navaridas y Elvillar**
 Marco de plantación - **3.333 plantas/ha**
 Altitud - **483 m**
 Rendimiento - **2.200 kg/ha – 25 Hl/ha**
 Vendimia - **Manual en cajas de 12 kg del 15 de septiembre al 27 de septiembre**

CICLO DE VIÑA 2017

El invierno de 2017 fue suave y medianamente seco. Más fresco y riguroso durante los meses de diciembre y enero, pero con temperaturas elevadas (casi primaverales) en la segunda mitad de febrero.

El 2017 quedará marcado por las heladas tardías que afectaron a los cultivos de la mitad norte de España. En el caso concreto de los terrenos de BR-VS, el 20 de abril se registró una ligera helada en San Vicente de la Sonsierra. Más grave fue la helada de advención (ola de frío del norte de Europa) registrada el 28 de abril con afección a zonas del viñedo.

Las lluvias puntuales y las buenas temperaturas de los meses de primavera contribuyeron a adelantar ligeramente el ciclo vegetativo del viñedo. La aportación hídrica repuntó en junio, con más de 70 litros por metro cuadrado. Durante el mes de julio tuvimos tormentas con algunos daños por granizo, aunque las buenas condiciones de viento y temperatura de los días siguientes contribuyeron a una correcta y rápida cicatrización de las heridas e impactos.

Posteriormente, las precipitaciones de finales de agosto y principios de septiembre contribuyeron a mitigar la escasez de agua en las áreas radicales media y profunda. Las lluvias de estos meses favorecieron la actividad vegetativa y el desarrollo normal del proceso de maduración de la uva. La vendimia se desarrolló con normalidad entre el 15 de septiembre y 27 de septiembre, con unas condiciones meteorológicas buenas.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

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

Se aconseja consumirlos a 18 °C.

PRODUCCIÓN

37.211 botellas Bodelesas, 1.057 Mágnum, 80 Doble Mágnum y 24 Imperial.

FECHA DE EMBOTELLADO

Agosto de 2019

2017



MACÁN
 Bodegas Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia S.A.