

MACÁN CLÁSICO

2018

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 frutalidad, la vivacidad y la delicadeza del terruño, aportando profundidad y complejidad.

Detrás de este vino hay, desde 2004, un intenso trabajo de selección, adquisición y cuidado de 100 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 eficiencia.

Macán Clásico es monovarietal, 100 % Tempranillo. Sus uvas proceden de parcelas de suelo calizos con un perfil más arcillo-arenoso. En esta añada más Atlántica, tuvimos que esperar hasta octubre para vendimiar. Tiene un perfil más elegante y con más fluidez donde pudimos empujar un poco más la extracción. En la crianza aumentamos el impacto de la barrica nueva en un 10 %, buscando darle más profundidad y estructura al vino.

Macán Clásico 2018 ofrece la expresión más pura del Tempranillo de Rioja siendo su perfil más fresco, sutil y elegante.

DATOS

Grado alcohólico - **14 %**
 Variedad - **Tempranillo**
 Edad media de viñedo - **31 años**
 Superficie de Viñedo - 100 ha (**San Vicente de la Sonsierra, Labastida, Ábalos, Navaridas y Elvillar**)
 Marco de plantación - **3.333 plantas/ha**
 Altitud - **483 m**
 Rendimiento - **4.000 kg/ha - 28 HI/ha**
 Vendimia - **Manual en cajas de 12 kg del 2 al 14 de octubre**

CICLO DE VIÑA 2018

2018 se trata de un año fresco y húmedo con temperaturas invernales suaves y abundantes precipitaciones incluyendo seis nevadas durante el primer trimestre, lo que supuso una importante reserva hídrica en el suelo.

La brotación se retrasó unos 10 días y durante toda la primavera continúan las lluvias abundantes con temperaturas moderadas. Por todo ello, la maduración se retrasó en 2 semanas.

La vendimia se desarrolló con normalidad entre el 2 y el 14 de octubre

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 / 54-57 °F y 60 % de humedad relativa.

Se aconseja consumirlos a 18 °C / 64 °F.

PRODUCCIÓN

151.411 botellas Bodelesas, 1.033 Magnum, 51 Doble Magnum y 18 Imperiales

FECHA DE EMBOTELLADO

Agosto de 2020

