

MACÁN

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 es el buque insignia de la bodega. Es finura, sutileza y elegancia. Se elabora a partir de una cuidada selección de la uva de las mejores parcelas. Fermenta en finos de madera de roble francés durante 10-15 días, en la crianza se continuó con nuestra evolución para hacer de Macán un vino con mayor profundidad. Por eso se remató la última parte de su crianza en finos de madera durante cinco meses.

Macán 2015 proyecta una visión energética y fresca. Es un vino voluptuoso, pero a la vez es reflexivo y profundo.

DATOS

Grado alcohólico - **14,9 %**

Variedad - **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 - **483 m**

Rendimiento - **3.700 kg/ha**

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 20 años si se conserva en óptimas condiciones: 12-14 °C y 60 % de humedad relativa.

Se aconseja consumir a 18 °C.

PRODUCCIÓN

74.465 botellas Bodegas, 2.563 Magnum, 116 Doble Magnum, 37 Imperiales y 5 Salmanazar.

FECHA DE EMBOTELLADO

Mayo de 2017



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