

MACÁN

DESCRIPCIÓN

Macán es una mirada moderna y muy personal a los vinos de alta expresión y máxima calidad de la DOCa Rioja. Es una apuesta por la finura, la elegancia, la complejidad y la potencia. Y constituye el estandarte de Bodegas Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia, el proyecto iniciado por Tempos Vega Sicilia y la Compañía Vinícola Edmond de Rothschild en 2004.

2009 fue la primera añada lanzada al mercado y este Macán 2016 corrobora el trabajo realizado durante estos años. El conocimiento, el esfuerzo, la paciencia y el espíritu de mejora contribuyen al crecimiento de un proyecto que actualmente se asienta sobre un patrimonio vitícola de 98 hectáreas de viñedo de alta calidad y unas modernas instalaciones de elaboración que fusionan tecnología, tradición e innovación.

Macán está elaborado únicamente con uva de la variedad Tempranillo. Es uva procedente de una cuidada selección de parcelas viejas asentadas en terrazas altas y suelos pobres, cascajos, poco evolucionados y de naturaleza margosa-calcárea.

Durante la fermentación, en este año de estreno de la nueva bodega, se realizó la extracción de forma muy precisa y en esa evolución, se han podido ir ensamblando mejor la madera en la fase de crianza, que tuvo lugar en barricas (50 % nuevas) de origen francés y fudre de 4.000 litros durante 16 meses.

Macán 2016, es la consolidación del estilo buscado. Es un vino con densidad, pero a la vez es fresco, conciso y profundo.

DATOS

Grado alcohólico - **14,5 %**

Variedad - **100 % Tempranillo**

Edad media del viñedo - **36 años**

Viñedos - **San Vicente de la Sonsierra, Álbalos, Elvillar y Leza**

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

Altitud - **500 m**

Rendimiento - **3.700 kg/ha – 25 HI/ha**

Vendimia - **Manual en cajas de 12 kg del 17 de septiembre al 3 de octubre**

CICLO DE VIÑA 2016

Desde el punto de vista meteorológico, la añada 2016 está marcada por las abundantes precipitaciones durante los meses invernales que permitieron acumular reservas hídricas, claves para superar un verano muy seco y bastante caluroso. El desborre se produjo el 20 de abril, con algo de retraso respecto al año anterior, mientras que la floración tuvo lugar el 20 de junio. En los meses de agosto y septiembre, los golpes de estrés hídrico contribuyeron a agravar los problemas de maduración originados por el exceso de producción en muchas parcelas de toda La Rioja.

En verano, la falta de lluvias provocó que hubiera racimos con bayas más pequeñas al inicio de la campaña, pero las lluvias moderadas caídas en la tercera semana de septiembre resultaron beneficiosas para completar la maduración. Esta buena climatología acompañó al incremento de las expectativas productivas.

La vendimia se produjo desde el 17 de septiembre hasta el 3 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 y 60 % de humedad relativa.

Se aconseja consumir a 18 °C.

PRODUCCIÓN

87.792 botellas Bordelesas, 2.570 Magnum, 135 Doble Magnum, 38 Imperial y 5 Salmanazar.

FECHA DE EMBOTELLADO

Mayo de 2018

2016



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