

MACÁN

2018

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. 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 100 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 arcillo-calcárea.

El corte Atlántico de la añada 2018 marcó el vino de este año. Añada más productiva, con muy buena reserva hídrica, en definitiva, añada de vinos con algo menos de materia, pero con mucha frescura y elegancia. La vendimia fue en octubre y se trata de una de esas añadas en las que no nos podemos despistar. En la extracción pudimos empujar más de lo habitual e incluso aumentar un poco el peso de la barrica en un 5 %.

Macán 2018, añada vibrante, elegante, sutil. Añada de los matices, la precisión, del sentimiento de estar terminando de definir un estilo.

DATOS

Grado alcohólico - **14 %**

Variedad - **Tempranillo**

Edad media de viñedo - **38 años**

Superficie de Viñedo - **100 ha (San Vicente de la Sonsierra, Labastida, Álbalos, Navaridas y Elvillar)**

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

Altitud - **500 m**

Rendimiento - **4.000 kg/ha – 28 Hl/ha**

Vendimia - **Manual de 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 y 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 15 años si se conserva en óptimas condiciones: 12-14 °C / 54-57 °F y 60 % de humedad relativa.

Se aconseja consumir a 18 °C / 64 °F.

PRODUCCIÓN

74.570 botellas Bordelesas, 2.557 Magnum, 106 Doble Magnum, 28 Imperiales y 4 Salmanazar.

FECHA DE EMBOTELLADO

Agosto 2020

