

MACÁN

2019

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.

En septiembre del 2019 cuando catábamos las uvas estaban rústicas pero los 80 litros caídos nos ayudaron a pulir esas texturas. 2019 era un año para tener especial cuidado en no sobre madurar, en buscar ese momento al dente de vendimia. Añada de hacer infusiones durante la fermentación, de no empujar mucho las prensas y de trabajarla y afinarla bien antes de ensamblarlas. También redujimos el impacto de la barrica en favor de los fudres, todo con el objetivo de domar el vino.

Macán 2019, añada corpulenta, jugosa, firme, un tanto tímida pero con mucho potencial para desarrollar.

DATOS

Grado alcohólico - **14 %**

Variedad - **Tempranillo**

Edad media de viñedo - **40 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 26 de septiembre al 9 de octubre**

CICLO DE LA VIÑA 2019

El 2019 fue un año seco. El déficit de agua en los meses de mayo, junio y julio condicionó el comportamiento del viñedo, además acompañado de temperaturas ligeramente superiores a la media, incluso en otoño e invierno. De hecho, puede catalogarse como el año más cálido del decenio, con días de termómetros más elevados de lo normal y una ola de calor a finales de junio y principios de julio que dejó temperaturas inusuales por encima de los 40 °C.

Toda la fase de maduración se vio condicionada por la sequía, el engorde de las bayas fue muy ligero. Sin embargo, los 80 litros que cayeron en la primera quincena de septiembre contribuyeron a saciar las necesidades hídricas de las cepas, que comenzaron a engrosar rápidamente el fruto.

Finalmente, la meteorología respetó la vendimia y la recogida se desarrolló en toda la región con temperaturas suaves, de poco contraste térmico y sin nieblas ni precipitaciones que pusieran en riesgo la producción.

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

87.339 botellas Bodelesas, 2.583 Magnum, 112 Doble Magnum, 38 Imperiales y 6 Salmanazar.

FECHA DE EMBOTELLADO

Agosto 2021

