

# 2012

## MACÁN CLÁSICO

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 frutuosidad, la vivacidad y la delicadeza del terruño, aportando profundidad y complejidad. Es monovarietal, 100 % Tempranillo. Sus uvas proceden de parcelas de suelos calizos con un perfil más arcillo-arenoso.

**Macán Clásico 2012 es la expresión pura de la uva tempranillo de Rioja.**

### CICLO DE VIÑA

La evolución del ciclo del viñedo estuvo marcada por la absoluta normalidad, con un invierno suave, una primavera con lluvias bien caídas en tiempo y forma que lograron mantener un estado vegetativo de la viña muy adecuado tanto en sanidad como fenología, y un final de verano caluroso que contribuyó a la normalidad del desarrollo de la uva.

El mes de septiembre despejado permitió vendimiar con tranquilidad cada una de las parcelas, buscando el adecuado equilibrio entre todos sus componentes cualitativos y una reseñable sanidad que hacen de 2012 una gran añada.



### PUNTUACIONES

PARKER: 92+  
GUÍA PEÑÍN: 93  
GOURMETS: 96

### DATOS

GRADO ALCOHÓLICO: 14 %  
VARIEDAD: Tempranillo  
EDAD MEDIA DEL VIÑEDO: 30 años  
SUPERFICIE DEL VIÑEDO: 90 ha  
(San Vicente de la Sonsierra, Labastida, Ábalos, Navaridas y Elvillar)  
MARCO DE PLANTACIÓN: 3.333 plantas/ha  
ALTITUD: 480 m  
RENDIMIENTO: 3.500 kg/ha  
VENDIMIA: manual en cajas de 12 kg

### PRODUCCIÓN

40.380 botellas Bodelesas,  
854 Magnum, 29 Doble Magnum  
y 11 Imperiales

### FECHA DE EMBOTELLADO

Junio de 2014

### 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, a una temperatura constante de 15 °C y 60 % de humedad relativa.

Se aconseja consumirlos a 18 °C.

### MACÁN CLÁSICO 2012



product page