

2012

MACÁN

Macán est un regard moderne et très personnel sur les vins de haute expression et de qualité supérieure de la AOQ Rioja. Il s'agit d'un pari en faveur de la finesse, de l'élégance, de la complexité et de la puissance, et constitue l'étendard des Caves Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia. Il est uniquement élaboré à partir d'un raisin de la variété Tempranillo, provenant d'une sélection soignée de vieilles parcelles situées sur de hautes terrasses et sur des sols pauvres, de graviers, peu évolués et de nature argilo-calcaire.

Il s'agit d'un vin réfléchi, pénétrant et très en phase avec les temps nouveaux.

CYCLE DE LA VIGNE

L'évolution du cycle du vignoble a été marquée par la normalité absolue, avec un hiver doux, un printemps avec de bonnes précipitations en temps et en forme qui ont permis de maintenir un état végétatif très adéquat de la vigne tant en termes de santé que de phénologie, et une fin d'été chaude qui a contribué à la normalité du développement normal du raisin.

Le mois de septembre clair a permis de vendanger calmement chacune des parcelles, en recherchant l'équilibre adéquat entre tous leurs composants qualitatifs et une santé remarquable qui font de 2012 un grand cru.



Tous droits réservés © 2023 BODEGAS BENJAMIN DE ROTHSCHILD & VEGA SICILIA S.A.

SCORES

PARKER: 93 | WINE & SPIRITS: 95
GUIDE PEÑÍN: 95 | GOURMETS: 98
ANNUAIRE EL PAÍS: 98

DONNÉES

DEGRE D'ALCOOL: 14 %
VARIÉTÉ: Tempranillo
ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE: 30 ans
SURFACE DU VIGNOBLE: 90 ha
(San Vicente de la Sonsierra, Labastida, Ábalos, Navaridas et Elvillar)
CADRE DE PLANTATION: 3.333 plantes/ha
ALTITUDE: 500 m
RENDEMENT: 3.500 kg/ha
VENDANGE: manuelle dans des caisses de 12 kg

PRODUCTION

54.889 bouteilles Bordelaises,
1.689 Magnums, 75 Doubles Magnums
et 16 Impériales

DATE DE MISE EN BOUTEILLES

Juin 2014

CONSERVATION ET CONSUMMATION PRÉFÉRENTIELLE

Ce vin est prêt à être bu dès à présent, mais il a un potentiel de garde de 15 à 20 ans s'il est conservé dans des conditions optimales, à une température constante de 15 °C et 60 % d'humidité relative.
Il est conseillé de les consommer à 18 °C.

MACÁN 2012



product page