

2013

MACÁN

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

Año complejo por la climatología, donde el trabajo en la viña se vio reflejado en la calidad del vino, con mucha selección para sacar su máximo potencial.

Macán 2013 es un vino tremendamente elegante, sutil, armonioso y fresco.

CICLO DE VIÑA

Invierno suave con lluvias durante todo el periodo. La primavera fue fría, provocando una brotación lenta. Verano fresco con final de ciclo con buen contraste térmico entre día y noche.

Envero a mitad de agosto (15 días de retraso respecto a la media) y vendimia más tardía que otros años con precipitaciones y temperaturas bajas durante todo el periodo de vendimias.



Todos los derechos reservados © 2023 BODEGAS BENJAMIN DE ROTHSCHILD & VEGA SICILIA S.A.

PUNTUACIONES

PARKER: 93
GOURMETS: 98

DATOS

GRADO ALCOHÓLICO: 14 %
VARIEDAD: Tempranillo
EDAD MEDIA DEL VIÑEDO: 30 años
SUPERFICIE DEL VIÑEDO: 90 ha
(San Vicente de la Sonsierra, Labastida, Álbalos, Navaridas y Elvillar)
MARCO DE PLANTACIÓN: 3.333 plantas/ha
ALTITUD: 500 m
RENDIMIENTO: 3.500 kg/ha
VENDIMIA: manual en cajas de 12 kg

PRODUCCIÓN

52.000 botellas Bordelesas,
2.062 Magnum, 78 Doble Magnum
y 19 Imperiales

FECHA DE EMBOTELLADO

Junio de 2015

CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Este vino está apto para beber actualmente pero tiene un potencial de guarda de 15-20 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 2013



product page