

# 2014

# 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.

**Macán 2014 proyecta una expresión golosa, es un vino voluptuoso, placentero, pero a la vez hondo y meditabundo.**

## CICLO DE VIÑA

La abundancia de lluvias y las temperaturas frescas durante el invierno originaron un retraso inicial del ciclo del viñedo. La situación se fue corrigiendo merced a una primavera e inicio de verano con termómetros elevados y precipitaciones bien repartidas, registradas en momentos clave para el óptimo desarrollo de la planta. Estas condiciones favorables, que contribuyeron a un manejo de la viña sin complicaciones sanitarias, se reforzaron con el calor de los meses de julio y agosto. Aunque el ciclo comenzó con cierta demora, el momento del envero sufrió una notable aceleración hasta el punto de situarse con unos días de adelanto respecto a una campaña normal.

La vendimia se realizó en la última semana de septiembre y la primera de octubre y pese a los episodios de altas temperaturas y lluvias intermitentes, la uva fue de muy buena calidad.



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

## PUNTUACIONES

PARKER: 94  
GUÍA PEÑÍN: 94  
GOURMETS: 97

## DATOS

GRADO ALCOHÓLICO: 14,5 %  
VARIEDAD: Tempranillo  
EDAD MEDIA DEL VIÑEDO: 30 años  
SUPERFICIE DEL VIÑEDO: 92 ha  
(San Vicente de la Sonsierra, Labastida, Ábalos, Navaridas y Elvillar)  
MARCO DE PLANTACIÓN: 3.333 plantas/ha  
ALTITUD: 500 m  
RENDIMIENTO: 3.700 kg/ha  
VENDIMIA: manual en cajas de 12 kg

## PRODUCCIÓN

66.085 botellas Bordelesas,  
2.042 Magnum, 86 Doble Magnum  
y 25 Imperiales

## FECHA DE EMBOTELLADO

Mayo de 2016

## 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 2014



product page