

2014

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.

Macán 2014 projette une expression gourmande, il s'agit d'un vin voluptueux, agréable, mais à la fois profond et méditatif.

CYCLE DE LA VIGNE

Les pluies abondantes et les températures fraîches pendant l'hiver ont provoqué un premier retard dans le cycle du vignoble. La situation a été corrigée grâce à un printemps et un début d'été marqués par des températures élevées et des précipitations bien réparties, enregistrées à des moments clés pour le développement optimal de la plante. Ces conditions favorables, qui ont contribué à une manipulation de la vigne sans complications sanitaires, ont été renforcées par la chaleur des mois de juillet et août. Bien que le cycle ait commencé avec un certain retard, le moment de la véraison s'est considérablement accéléré au point d'être en avance de quelques jours par rapport à une campagne normale.

Les vendanges ont été réalisées au cours de la dernière semaine de septembre et de la première semaine d'octobre et, malgré les températures élevées et les pluies intermittentes, le raisin était de très bonne qualité.



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

SCORES

PARKER: 94
GUIDE PEÑÍN: 94
GOURMETS: 97

DONNÉES

DEGRE D'ALCOOL: 14,5 %
VARIÉTÉ: Tempranillo
ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE: 30 ans
SURFACE DU VIGNOBLE: 92 ha
(San Vicente de la Sonsierra, Labastida, Ábalos, Navaridas et Elvillar)
CADRE DE PLANTATION: 3.333 plantes/ha
ALTITUDE: 500 m
RENDEMENT: 3.700 kg/ha
VENDANGE: manuelle dans des caisses de 12 kg

PRODUCTION

66.085 bouteilles Bordelaises,
2.042 Magnums, 86 Doubles Magnums
et 25 mpérialles

DATE DE MISE EN BOUTEILLES

Mai 2016

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 le consommer à 18 °C.

MACÁN 2014



product page