

2015

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 2015 proyecta una visión energética y fresca. Es un vino voluptuoso, pero a la vez es reflexivo y profundo.

CICLO DE VIÑA

Desde el punto de vista meteorológico, la añada 2015 está marcada por un invierno frío y muy húmedo, con casi 500 l/m² entre los meses de octubre y marzo. Esa disponibilidad de agua, junto al ambiente seco y cálido de la primavera, facilitó una brotación e inicio del ciclo vegetativo del viñedo en condiciones óptimas. Los termómetros permanecieron altos durante todo el verano, con episodios puntuales de tormentas que aportaron el agua necesaria para que la planta completara una buena maduración. Todo ello contribuyó a tener una buena sanidad, sólo alterada por sendos incidentes de granizo que mermaron la producción de las zonas afectadas.

La vendimia se desarrolló con normalidad, entre el 17 de septiembre y el 3 de octubre, con tiempo seco, buen contraste térmico día-noche y, por tanto, un adecuado equilibrio de los componentes de la uva.

Una añada cálida sostenida por un invierno muy favorable.



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

PUNTUACIONES

PARKER: 93+ | TIM ATKIN: 96
JAMES SUCKLING: 95 | DECANTER: 96
GUÍA PEÑÍN: 96 | GOURMETS: 96
ANUARIO EL PAÍS: 97

DATOS

GRADO ALCOHÓLICO: 14,5 %
VARIEDAD: Tempranillo
EDAD MEDIA DEL VIÑEDO: 35 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 - 28 Hl/ha
VENDIMIA: manual en cajas de 12 kg del 17 de septiembre al 3 de octubre

PRODUCCIÓN

74.465 botellas Bodelesas,
2.563 Magnum, 116 Doble Magnum,
37 Imperiales y 5 Salmanazar

FECHA DE EMBOTELLADO

Mayo de 2017

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 2015



product page