

2015

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 2015 projette une vision énergétique et fraîche. Il s'agit d'un vin voluptueux, mais à la fois réfléchi et profond.

CYCLE DE LA VIGNE

D'un point de vue météorologique, le cru 2015 a été marqué par un hiver froid et très humide, avec près de 500 l/m² entre les mois d'octobre et de mars. Cette disponibilité en eau, associée à un printemps sec et chaud, a facilité le débourrement et le début du cycle végétatif du vignoble dans des conditions optimales. Les thermomètres sont restés élevés tout au long de l'été, avec des épisodes orageux occasionnels qui ont apporté l'eau nécessaire pour que la plante ait une bonne maturation. Tout cela a contribué à une bonne santé, seulement perturbée par des incidents de grêle qui ont réduit la production des zones affectées.

Les vendanges se sont déroulées normalement, entre le 17 septembre et le 3 octobre, avec un temps sec, un bon contraste thermique entre le jour et la nuit et, par conséquent, un équilibre adéquat des composants du raisin.

Un cru chaud soutenu par un hiver très favorable.



SCORES

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

DONNÉES

DEGRE D'ALCOOL: 14,5 %
VARIÉTÉ: Tempranillo
ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE: 35 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 du 17 septembre au 3 octobre

PRODUCTION

74.465 bouteilles Bordelaises,
2.563 Magnums, 116 Doubles Magnums,
37 Impériales et 5 Salmanazar

DATE DE MISE EN BOUTEILLES

Mai 2017

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 2015



product page