

# 2016

# 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.

Durante la fermentación, en este año de estreno de la nueva bodega, se realizó la extracción de forma muy precisa y en esa evolución, se han podido ir ensamblando mejor la madera en la fase de crianza, que tuvo lugar en barricas (50 % nuevas) de origen francés y fudre de 4.000 litros durante 16 meses.

**Macán 2016, es la consolidación del estilo buscado. Es un vino con densidad, pero a la vez es fresco, conciso y profundo.**

## CICLO DE VIÑA

Desde el punto de vista meteorológico, la añada 2016 está marcada por las abundantes precipitaciones durante los meses invernales que permitieron acumular reservas hídricas, claves para superar un verano muy seco y bastante caluroso. El desborre se produjo el 20 de abril, con algo de retraso respecto al año anterior, mientras que la floración tuvo lugar el 20 de junio. En los meses de agosto y septiembre, los golpes de estrés hídrico contribuyeron a agravar los problemas de maduración originados por el exceso de producción en muchas parcelas de toda La Rioja. En verano, la falta de lluvias provocó que hubiera racimos con bayas más pequeñas al inicio de la campaña, pero las lluvias moderadas caídas en la tercera semana de septiembre resultaron beneficiosas para completar la maduración. Esta buena climatología acompañó al incremento de las expectativas productivas.

La vendimia se produjo desde el 17 de septiembre hasta el 3 de octubre.



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

## PUNTUACIONES

PARKER: 94 | TIM ATKIN: 97  
GUÍA PEÑÍN: 95 | GOURMETS: 96

## DATOS

GRADO ALCOHÓLICO: 14,5 %  
VARIEDAD: Tempranillo  
EDAD MEDIA DEL VIÑEDO: 35 años  
SUPERFICIE DEL VIÑEDO: 92 ha  
(San Vicente de la Sonsierra, Labastida, Álbalos, Navaridas y Elvillar)  
MARCO DE PLANTACIÓN: 3.333 plantas/ha  
ALTITUD: 500 m  
RENDIMIENTO: 3.700 kg/ha - 25 Hl/ha  
VENDIMIA: manual en cajas de 12 kg del 14 de septiembre al 3 de octubre

## PRODUCCIÓN

87.792 botellas Bordolessas,  
2.570 Magnum, 135 Doble Magnum,  
38 Imperiales y 5 Salmanazar

## FECHA DE EMBOTELLADO

Mayo de 2018

## 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 2016



product page