

2016

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.

Lors de la fermentation, en cette année d'inauguration de la nouvelle cave, l'extraction a été réalisée de manière très précise et cette évolution a permis de mieux assembler le bois dans la phase d'élevage en fût, qui a eu lieu dans des barriques (50 % neuves) d'origine française et dans un foudre de 4 000 litres pendant 16 mois.

Macán 2016 est la consolidation du style recherché. Il s'agit d'un vin dense, mais à la fois frais, concis et profond.

CYCLE DE LA VIGNE

D'un point de vue météorologique, le cru 2016 est marqué par les abondantes précipitations durant les mois d'hiver qui ont permis d'accumuler des réserves en eau, essentielles pour surmonter un été très sec et plutôt chaud. Le débourrement a eu lieu le 20 avril, légèrement plus tard que l'année précédente, alors que la floraison a eu lieu le 20 juin. Au cours des mois d'août et de septembre, le stress hydrique a contribué à aggraver les problèmes de maturation causés par l'excès de production dans de nombreuses parcelles de toute La Rioja. En été, le manque de précipitations a conduit à ce qu'il existe des grappes avec des baies plus petites au début de la campagne, mais les précipitations modérées tombées au cours de la troisième semaine de septembre ont été bénéfiques pour compléter la maturation. Cette bonne climatologie a accompagné l'augmentation des attentes de production.

Les vendanges se sont produites du 17 septembre au 3 octobre.



SCORES

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

DONNÉES

DÉGRE 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 - 25 Hl/ha
VENDANGE: manuelle dans des caisses
de 12 kg du 14 septembre au 3 octobre

PRODUCTION

87.792 bouteilles Bordelaises,
2.570 Magnums, 135 Doubles Magnums,
38 Impériales et 5 Salmanazar

DATE DE MISE EN BOUTEILLES

Mai 2018

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 2016



product page