

# 2017

# 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.

La añada 2017, sin duda supuso un reto por la helada del 28 abril. Tuvimos que adaptarnos desde la configuración de los depósitos hasta la extracción durante la fermentación siendo especialmente cuidadosos y por último en el trabajo con las prensas, donde las mantuvimos separadas hasta junio afinándolas antes de mezclarlas. Durante la crianza, el fudre jugó un papel muy importante para pulir la textura del tanino y la barrica nos ayudó a trabajar la sucrosidad, utilizando un 50 % de barricas nuevas.

**Macán 2017, añada desafiante de la que nos sentimos orgullosos. Es un vino con raza, con frescura, y profundidad.**

## CICLO DE VIÑA

El invierno de 2017 fue suave y seco en general, con algunos momentos más fríos en diciembre y enero, seguidos de temperaturas casi primaverales en febrero. Hubo heladas tardías en abril, una de ellas más severa que afectó a los viñedos. La primavera trajo lluvias ocasionales y temperaturas adecuadas para adelantar el ciclo de crecimiento. Junio tuvo lluvias significativas, mientras que julio tuvo algunas tormentas de granizo que ocasionaron daños, pero las condiciones posteriores ayudaron a la recuperación de los cultivos. Las lluvias a finales de agosto y principios de septiembre aliviaron la escasez de agua, favoreciendo el crecimiento de la vid.

La vendimia se realizó con normalidad entre el 15 y el 27 de septiembre bajo condiciones meteorológicas favorables.



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

## PUNTUACIONES

PARKER: 93  
TIM ATKIN: 95

## DATOS

GRADO ALCOHÓLICO: 14,5 %  
VARIEDAD: Tempranillo  
EDAD MEDIA DEL VIÑEDO: 35 años  
SUPERFICIE DEL VIÑEDO: 98 ha  
(San Vicente de la Sonsierra, Labastida, Álbalos, Navaridas y Elvillar)  
MARCO DE PLANTACIÓN: 3.333 plantas/ha  
ALTITUD: 500 m  
RENDIMIENTO: 2.000 kg/ha - 14 Hl/ha  
VENDIMIA: manual en cajas de 12 kg del 15 al 27 de septiembre

## PRODUCCIÓN

40.400 botellas Bodelesas,  
2.566 Magnum, 125 Doble Magnum,  
37 Imperiales y 5 Salmanazar

## FECHA DE EMBOTELLADO

Agosto de 2019

## 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 2017



product page