

2018

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.

El corte Atlántico de la añada 2018 marcó el vino de este año. Añada más productiva, con muy buena reserva hídrica, en definitiva, añada de vinos con algo menos de materia, pero con mucha frescura y elegancia. La vendimia fue en octubre y se trata de una de esas añadas en las que no nos podemos despistar. En la extracción pudimos empujar más de lo habitual e incluso aumentar un poco el peso de la barrica en un 5 %.

Macán 2018, añada vibrante, elegante, sutil. Añada de los matices, la precisión, del sentimiento de estar terminando de definir un estilo.

CICLO DE VIÑA

2018 se trata de un año fresco y húmedo con temperaturas invernales suaves y abundantes precipitaciones incluyendo seis nevadas durante el primer trimestre, lo que supuso una importante reserva hídrica en el suelo. La brotación se retrasó unos 10 días y durante toda la primavera continúan las lluvias abundantes y temperaturas moderadas. Por todo ello, la maduración se retrasó en 2 semanas.

La vendimia se desarrolló con normalidad entre el 2 y el 14 de octubre.

PUNTUACIONES

PARKER: 93
TIM ATKIN: 96
GUÍA PEÑÍN: 96

DATOS

GRADO ALCOHÓLICO: 14 %
VARIEDAD: Tempranillo
EDAD MEDIA DEL VIÑEDO: 35 años
SUPERFICIE DEL VIÑEDO: 100 ha
(San Vicente de la Sonsierra, Labastida, Ábalos, Navaridas y Elvillar)
MARCO DE PLANTACIÓN: 3.333 plantas/ha
ALTITUD: 500 m
RENDIMIENTO: 4.000 kg/ha - 28 Hl/ha
VENDIMIA: manual en cajas de 12 kg del 2 al 14 de octubre

PRODUCCIÓN

74.570 botellas Bodelesas,
2.557 Magnum, 106 Doble Magnum,
28 Imperiales y 4 Salmanazar

FECHA DE EMBOTELLADO

Agosto de 2020

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 2018



product page