

2018

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.

La coupe atlantique du cru 2018 a marqué le vin de cette année. Un cru plus productif, avec une très bonne réserve en eau, en définitive, un cru de vins avec un peu moins de matière, mais avec beaucoup de fraîcheur et d'élégance. Les vendanges ont été en octobre et il s'agit de l'un de ces crus dans lesquels nous ne pouvons pas nous égarer. Lors de l'extraction, nous avons pu pousser plus que d'habitude et même augmenter le poids de la barrique de 5 %.

Macán 2018, un cru vibrant, élégant, subtil. Un cru des nuances, de la précision, de la sensation de terminer de définir un style.

CYCLE DE LA VIGNE

2018 est une année fraîche et humide avec des températures hivernales douces et des précipitations abondantes, dont six chutes de neige au cours du premier trimestre, ce qui a entraîné une réserve en eau importante dans le sol. Le débourrement a été retardé d'une dizaine de jours et les précipitations abondantes et les températures modérées se poursuivent tout au long du printemps. C'est pourquoi la maturation a été retardée de 2 semaines.

Les vendanges se sont normalement déroulées entre le 2 et le 14 octobre.

SCORES

PARKER: 93
TIM ATKIN: 96
GUIDE PEÑÍN: 96

DONNÉES

DEGRE D'ALCOOL: 14 %
VARIÉTÉ: Tempranillo
ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE: 35 ans
SURFACE DU VIGNOBLE: 100 ha
(San Vicente de la Sonsierra, Labastida, Ábalos, Navaridas et Elvillar)
CADRE DE PLANTATION: 3.333 plantes/ha
ALTITUDE: 500 m
RENDEMENT: 4.000 kg/ha - 28 Hl/ha
VENDANGE: manuelle dans des caisses
de 12 kg du 2 au 14 octobre

PRODUCTION

74.570 bouteilles Bordelaises,
2.557 Magnums, 106 Doubles Magnums,
28 Impériales et 4 Salmanazar

DATE DE MISE EN BOUTEILLES

Août 2020

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 2018



product page