

# 2013

## MACÁN CLÁSICO

Macán Clásico es un vino apegado al territorio, a la Rioja sonserrana que, desde las faldas de la sierra de Cantabria, acumula siglos de tradición, conocimiento y cultura vitivinícola. Manifiesta la frescura, la frutuosidad, la vivacidad y la delicadeza del terruño, aportando profundidad y complejidad. Es monovarietal, 100 % Tempranillo. Sus uvas proceden de parcelas de suelos calizos con un perfil más arcillo-arenoso.

El 2013 fue un año complejo donde se tuvo que seleccionar mucho la uva.

**Macán Clásico 2013 es fresco, placentero y elegante.**

### CICLO DE VIÑA

Invierno suave con lluvias durante todo el periodo. La primavera fue fría, provocando una brotación lenta. Verano fresco con final de ciclo con buen contraste térmico entre día y noche. Enero a mitad de agosto (15 días de retraso respecto a la media) y vendimia más tardía que otros años con precipitaciones y temperaturas bajas durante todo el periodo de vendimias.



### PUNTUACIONES

PARKER: 92  
GUÍA PEÑÍN: 91

### DATOS

GRADO ALCOHÓLICO: 14 %  
VARIEDAD: Tempranillo  
EDAD MEDIA DEL VIÑEDO: 30 años  
SUPERFICIE DEL VIÑEDO: 90 ha  
(San Vicente de la Sonsierra, Labastida, Álbalos, Navaridas y Elvillar)  
MARCO DE PLANTACIÓN: 3.333 plantas/ha  
ALTITUD: 480 m  
RENDIMIENTO: 3.500 kg/ha  
VENDIMIA: manual en cajas de 12 kg

### PRODUCCIÓN

39.500 botellas Bodelesas,  
1.071 Magnum, 35 Doble Magnum  
y 14 Imperiales

### FECHA DE EMBOTELLADO

Junio de 2015

### CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Este vino está apto para beber actualmente pero tiene un potencial de guarda de 10-15 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 CLÁSICO 2013



product page