

2013

MACÁN CLÁSICO

Macán Clásico est un vin attaché au territoire, à la Rioja de Sonsierra qui, depuis les contreforts de la sierra de Cantabrie, accumule des siècles de tradition, de savoir et de culture vitivinicole. Il présente la fraîcheur, le fruité, la vivacité et la délicatesse du terroir, tout en apportant profondeur et complexité. Il s'agit d'un vin monovariétal, 100 % Tempranillo. Ses raisins proviennent de parcelles de sols calcaires au profil plus argilo-sableux.

2013 a été une année complexe au cours de laquelle nous avons dû sélectionner beaucoup le raisin.

Macán Clásico 2013 est frais, agréable et élégant.

CYCLE DE LA VIGNE

Hiver doux avec des précipitations tout au long de la période. Le printemps a été froid, provoquant un débourrement lent. Été frais avec un bon contraste thermique entre le jour et la nuit en fin de cycle. Véraison à la mi-août (15 jours plus tard que la moyenne) et vendanges plus tardives que les autres années, avec des précipitations et des températures basses tout au long de la période de vendanges.



Tous droits réservés © 2023 BODEGAS BENJAMIN DE ROTHSCHILD & VEGA SICILIA S.A.

SCORES

PARKER: 92
GUIDE PEÑÍN: 91

DONNÉES

DÉGRE D'ALCOOL: 14 %
VARIÉTÉ: Tempranillo
ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE: 30 ans
SURFACE DU VIGNOBLE: 90 ha
(San Vicente de la Sonsierra, Labastida, Ábalos, Navaridas et Elvillar)
CADRE DE PLANTATION: 3.333 plantes/ha
ALTITUDE: 480 m
RENDEMENT: 3.500 kg/ha
VENDANGE: manuelle dans des caisses de 12 kg

PRODUCTION

39.500 bouteilles Bordelaises,
1.071 Magnums, 35 Doubles Magnums
et 14 Impériales

DATE DE MISE EN BOUTEILLES

Juin 2015

CONSERVATION ET CONSUMMATION PRÉFÉRENTIELLE

Ce vin est prêt à être bu dès à présent, mais il a un potentiel de garde de 10 à 15 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 CLÁSICO 2013



product page