

# 2014

## 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.

**Macán Clásico 2014 nos ofrece la expresión más pura del Tempranillo de Rioja. Es un vino fresco, jovial y placentero.**

### CICLO DE VIÑA

La abundancia de lluvias y las temperaturas frescas durante el invierno originaron un retraso inicial del ciclo del viñedo. La situación se fue corrigiendo merced a una primavera e inicio de verano con termómetros elevados y precipitaciones bien repartidas, registradas en momentos clave para el óptimo desarrollo de la planta. Estas condiciones favorables, que contribuyeron a un manejo de la viña sin complicaciones sanitarias, se reforzaron con el calor de los meses de julio y agosto. Aunque el ciclo comenzó con cierta demora, el momento del envero sufrió una notable aceleración hasta el punto de situarse con unos días de adelanto respecto a una campaña normal.

La vendimia se realizó en la última semana de septiembre y la primera de octubre y pese a los episodios de altas temperaturas y lluvias intermitentes, la uva fue de muy buena calidad.



### PUNTUACIONES

PARKER: 92+ | JAMES SUCKLING: 95  
GUÍA PEÑÍN: 93 | GOURMETS: 97

### DATOS

GRADO ALCOHÓLICO: 14,5 %  
VARIEDAD: Tempranillo  
EDAD MEDIA DEL VIÑEDO: 30 años  
SUPERFICIE DEL VIÑEDO: 92 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

68.468 botellas Bordelesas,  
1.042 Magnum, 35 Doble Magnum  
y 13 Imperiales

### FECHA DE EMBOTELLADO

Mayo de 2016

### 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 2014



product page