

2014

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.

Macán Clásico 2014 nous offre l'expression la plus pure du Tempranillo de Rioja. Il s'agit d'un vin frais, jovial et agréable.

CYCLE DE LA VIGNE

Les pluies abondantes et les températures fraîches pendant l'hiver ont provoqué un premier retard dans le cycle du vignoble. La situation a été corrigée grâce à un printemps et un début d'été marqués par des températures élevées et des précipitations bien réparties, enregistrées à des moments clés pour le développement optimal de la plante. Ces conditions favorables, qui ont contribué à une manipulation de la vigne sans complications sanitaires, ont été renforcées par la chaleur des mois de juillet et août. Bien que le cycle ait commencé avec un certain retard, le moment de la véraison s'est considérablement accéléré au point d'être en avance de quelques jours par rapport à une campagne normale.

Les vendanges ont été réalisées au cours de la dernière semaine de septembre et de la première semaine d'octobre et, malgré les températures élevées et les pluies intermittentes, le raisin était de très bonne qualité.



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

SCORES

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

DONNÉES

DÉGRE D'ALCOOL: 14,5 %
VARIÉTÉ: Tempranillo
ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE: 30 ans
SURFACE DU VIGNOBLE: 92 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

68.468 bouteilles Bordelaises,
1.042 Magnums, 35 Doubles Magnums
et 13 Impériales

DATE DE MISE EN BOUTEILLES

Mai 2016

CONSERVATION ET CONSOMMATION 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 2014



product page