

2015

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 2015 nos ofrece la expresión más pura del Tempranillo de Rioja. Es un vino fresco, pero a la vez serio, con sustancia y concentración.

CICLO DE VIÑA

Desde el punto de vista meteorológico, la añada 2015 está marcada por un invierno frío y muy húmedo, con casi 500 l/m² entre los meses de octubre y marzo. Esa disponibilidad de agua, junto al ambiente seco y cálido de la primavera, facilitó una brotación e inicio del ciclo vegetativo del viñedo en condiciones óptimas. Los termómetros permanecieron altos durante todo el verano, con episodios puntuales de tormentas que aportaron el agua necesaria para que la planta completara una buena maduración. Todo ello contribuyó a tener una buena sanidad, sólo alterada por sendos incidentes de granizo que mermaron la producción de las zonas afectadas.

La vendimia se desarrolló con normalidad, entre el 17 de septiembre y el 3 de octubre, con tiempo seco, buen contraste térmico día-noche y, por tanto, un adecuado equilibrio de los componentes de la uva.

Una añada cálida sostenida por un invierno muy favorable.



PUNTUACIONES

PARKER: 93 | TIM ATKIN: 95
GUÍA PEÑÍN: 94 | GOURMETS: 95

DATOS

GRADO ALCOHÓLICO: 14,5 %
VARIEDAD: Tempranillo
EDAD MEDIA DEL VIÑEDO: 35 años
SUPERFICIE DEL VIÑEDO: 92 ha
(San Vicente de la Sonsierra, Labastida, Ábalos, 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 del 17 de septiembre al 3 de octubre

PRODUCCIÓN

70.928 botellas Bodegas, 1.042 Magnum, 62 Doble Magnum y 22 Imperiales

FECHA DE EMBOTELLADO

Mayo de 2017

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 2015



product page