

2015

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 2015 nous offre l'expression la plus pure du Tempranillo de Rioja. Il s'agit d'un vin frais, mais à la fois sérieux, avec de la substance et de la concentration.

CYCLE DE LA VIGNE

D'un point de vue météorologique, le cru 2015 a été marqué par un hiver froid et très humide, avec près de 500 l/m2 entre les mois d'octobre et de mars. Cette disponibilité en eau, associée à un printemps sec et chaud, a facilité le débourrement et le début du cycle végétatif du vignoble dans des conditions optimales. Les thermomètres sont restés élevés tout au long de l'été, avec des épisodes orageux occasionnels qui ont apporté l'eau nécessaire pour que la plante ait une bonne maturation. Tout cela a contribué à une bonne santé, seulement perturbée par des incidents de grêle qui ont réduit la production des zones affectées.

Les vendanges se sont déroulées normalement, entre le 17 septembre et le 3 octobre, avec un temps sec, un bon contraste thermique entre le jour et la nuit et, par conséquent, un équilibre adéquat des composants du raisin.

Un cru chaud soutenu par un hiver très favorable.



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

SCORES

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

DONNÉES

DÉGRE D'ALCOOL: 14,5 %
VARIÉTÉ: Tempranillo
ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE: 35 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 du 17 septembre au 3 octobre

PRODUCTION

70.928 bouteilles Bordelaises,
1.042 Magnums, 62 Doubles Magnums
et 22 Impériales

DATE DE MISE EN BOUTEILLES

Mai 2017

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 2015



product page