

# 2016

# 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 2016 ofrece la expresión más pura del Tempranillo de Rioja. Es un vino fresco, y a la vez serio, profundo y persistente.**

## CICLO DE VIÑA

Desde el punto de vista meteorológico, la añada 2016 está marcada por las abundantes precipitaciones durante los meses invernales que permitieron acumular reservas hídricas, claves para superar un verano muy seco y bastante caluroso. El desborde se produjo el 20 de abril, con algo de retraso respecto al año anterior, mientras que la floración tuvo lugar el 20 de junio. En los meses de agosto y septiembre, los golpes de estrés hídrico contribuyeron a agravar los problemas de maduración originados por el exceso de producción en muchas parcelas de toda La Rioja. En verano, la falta de lluvias provocó que hubiera racimos con bayas más pequeñas al inicio de la campaña, pero las lluvias moderadas caídas en la tercera semana de septiembre resultaron beneficiosas para completar la maduración. Esta buena climatología acompañó al incremento de las expectativas productivas.

La vendimia se produjo desde el 17 de septiembre hasta el 3 de octubre.



## PUNTUACIONES

PARKER: 93+ | TIM ATKIN: 94  
GUÍA PEÑÍN: 94 | GOURMETS: 95  
SEMANA VITIVINÓLICA: 97

## 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 22 de septiembre al 10 de octubre

## PRODUCCIÓN

97.497 botellas Bodegas,  
1.068 Magnum, 60 Doble Magnum  
y 21 Imperiales

## FECHA DE EMBOTELLADO

Agosto de 2018

## 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 2016



product page