

2016

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 2016 offre l'expression la plus pure du Tempranillo de Rioja. Il s'agit d'un vin frais, et à la fois sérieux, profond et persistant.

CYCLE DE LA VIGNE

D'un point de vue météorologique, le cru 2016 est marqué par les abondantes précipitations durant les mois d'hiver qui ont permis d'accumuler des réserves en eau, essentielles pour surmonter un été très sec et plutôt chaud. Le débourrement a eu lieu le 20 avril, légèrement plus tard que l'année précédente, alors que la floraison a eu lieu le 20 juin. Au cours des mois d'août et de septembre, le stress hydrique a contribué à aggraver les problèmes de maturation causés par l'excès de production dans de nombreuses parcelles de toute La Rioja. En été, le manque de précipitations a conduit à ce qu'il existe des grappes avec des baies plus petites au début de la campagne, mais les précipitations modérées tombées au cours de la troisième semaine de septembre ont été bénéfiques pour compléter la maturation. Cette bonne climatologie a accompagné l'augmentation des attentes de production.

Les vendanges se sont produites du 17 septembre au 3 octobre.



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

SCORES

PARKER: 93+ | TIM ATKIN: 94
GUIDE PEÑÍN: 94 | GOURMETS: 95
SEMAINE VITIVINICOLE: 97

DONNÉES

DEGRE D'ALCOOL: 14,5 %
VARIETE: 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 22 septembre au 10 octobre

PRODUCTION

97.497 bouteilles Bordelaises,
1.068 Magnums, 60 Doubles Magnums
et 21 Impériales

DATE DE MISE EN BOUTEILLES

Août 2018

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 2016



product page