

2017

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 2017 ofrece la expresión más pura del Tempranillo de Rioja siendo su perfil algo más cálido y firme, pero a la vez con mucha armonía.

CICLO DE VIÑA

El invierno de 2017 fue suave y seco en general, con algunos momentos más fríos en diciembre y enero, seguidos de temperaturas casi primaverales en febrero. Hubo heladas tardías en abril, una de ellas más severa que afectó a los viñedos. La primavera trajo lluvias ocasionales y temperaturas adecuadas para adelantar el ciclo de crecimiento. Junio tuvo lluvias significativas, mientras que julio tuvo algunas tormentas de granizo que ocasionaron daños, pero las condiciones posteriores ayudaron a la recuperación de los cultivos. Las lluvias a finales de agosto y principios de septiembre aliviaron la escasez de agua, favoreciendo el crecimiento de la vid.

La vendimia se realizó con normalidad entre el 15 y el 27 de septiembre bajo condiciones meteorológicas favorables.



PUNTUACIONES

PARKER: 93 | TIM ATKIN: 94
GUÍA PEÑÍN: 93 | GOURMETS: 97

DATOS

GRADO ALCOHÓLICO: 14,5 %
VARIEDAD: Tempranillo
EDAD MEDIA DEL VIÑEDO: 35 años
SUPERFICIE DEL VIÑEDO: 98 ha
(San Vicente de la Sonsierra, Labastida, Ábalos, Navaridas y Elvillar)
MARCO DE PLANTACIÓN: 3.333 plantas/ha
ALTITUD: 480 m
RENDIMIENTO: 2.200 kg/ha - 25 Hl/ha
VENDIMIA: manual en cajas de 12 kg del 15 al 27 de septiembre

PRODUCCIÓN

37.211 botellas Bodegas,
1.057 Magnum, 80 Doble Magnum
y 24 Imperiales

FECHA DE EMBOTELLADO

Agosto de 2019

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 2017



product page