

2017

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 2017 offre l'expression la plus pure du Tempranillo de Rioja avec un profil un peu plus chaud et plus ferme, mais à la fois avec une grande harmonie.

CYCLE DE LA VIGNE

L'hiver 2017 a été en général doux et sec, avec quelques périodes plus froides en décembre et en janvier, suivies de températures presque printanières en février. Des gelées tardives ont eu lieu en avril, dont l'une, plus sévère, a affecté les vignobles. Le printemps a apporté des précipitations occasionnelles et des températures adéquates pour faire avancer le cycle de croissance. Le mois de juin a connu d'importantes précipitations, alors que le mois de juillet a été marqué par des tempêtes de grêle qui ont causé des dommages, mais les conditions ultérieures ont contribué à la récupération des cultures. Les précipitations de la fin du mois d'août et du début du mois de septembre ont permis d'atténuer le manque d'eau, tout en favorisant la croissance de la vigne.

Les vendanges ont été normalement réalisées entre le 15 et le 27 septembre dans des conditions météorologiques favorables.



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

SCORES

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

DONNÉES

DÉGRE D'ALCOOL: 14,5 %
VARIÉTÉ: Tempranillo
ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE: 35 ans
SURFACE DU VIGNOBLE: 980 ha
(San Vicente de la Sonsierra, Labastida, Ábalos, Navaridas et Elvillar)
CADRE DE PLANTATION: 3.333 plantes/ha
ALTITUDE: 480 m
RENDEMENT: 2.200 kg/ha - 25 Hl/ha
VENDANGE: manuelle dans des caisses
de 12 kg du 15 au 27 septembre

PRODUCTION

37.211 bouteilles Bordelaises,
1.057 Magnums, 80 Doubles Magnums
et 24 Impériales

DATE DE MISE EN BOUTEILLES

Août 2019

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 2017



product page