

2018

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 2018 ofrece la expresión más pura del Tempranillo de Rioja siendo su perfil más fresco, sutil y elegante.

CICLO DE VIÑA

2018 se trata de un año fresco y húmedo con temperaturas invernales suaves y abundantes precipitaciones incluyendo seis nevadas durante el primer trimestre, lo que supuso una importante reserva hídrica en el suelo. La brotación se retrasó unos 10 días y durante toda la primavera continúan las lluvias abundantes y temperaturas moderadas. Por todo ello, la maduración se retrasó en 2 semanas.

La vendimia se desarrolló con normalidad entre el 2 y el 14 de octubre.



PUNTUACIONES

PARKER: 94
WINE SPECTATOR: 97

DATOS

GRADO ALCOHÓLICO: 14 %
VARIEDAD: Tempranillo
EDAD MEDIA DEL VIÑEDO: 35 años
SUPERFICIE DEL VIÑEDO: 100 ha
(San Vicente de la Sonsierra, Labastida, Ábalos, Navaridas y Elvillar)
MARCO DE PLANTACIÓN: 3.333 plantas/ha
ALTITUD: 480 m
RENDIMIENTO: 4.000 kg/ha - 28 Hl/ha
VENDIMIA: manual en cajas de 12 kg del 2 al 14 de octubre

PRODUCCIÓN

151.411 botellas Bodelesas,
1.033 Magnum, 51 Doble Magnum
y 18 Imperiales

FECHA DE EMBOTELLADO

Agosto de 2020

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 2018



product page