

2019

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 frutalidad, 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.

Esta añada más cálida durante todo el ciclo de la viña nos hacía presagiar mucha concentración y potencia, como así fue, pero gracias a los 80 litros caídos en septiembre, las pieles cambiaron radicalmente su textura pasando de secantes, a uvas de textura firme pero noble. Añada de extracciones muy suaves, casi infusiones, la naturaleza te lo daba todo. En crianza también redujimos el impacto del roble americano y favorecimos los tuestes que nos aportan más frescura.

Macán Clásico 2019 ofrece una expresión más concentrada, potente, pero a la vez con ese toque alegre y fresco de nuestros suelos.

CICLO DE VIÑA

El 2019 fue un año seco. El déficit de agua en los meses de mayo, junio y julio condicionó el comportamiento del viñedo, además acompañado de temperaturas ligeramente superiores a la media, incluso en otoño e invierno. De hecho, puede catalogarse como el año más cálido del decenio, con días de termómetros más elevados de lo normal y una ola de calor a finales de junio y principios de julio que dejó temperaturas inusuales por encima de los 40 °C. Toda la fase de maduración se vio condicionada por la sequía, el engorde de las bayas fue muy ligero. Sin embargo, los 80 litros que cayeron en la primera quincena de septiembre contribuyeron a saciar las necesidades hídricas de las cepas, que comenzaron a engrosar rápidamente el fruto.

Finalmente, la meteorología respetó la vendimia y la recogida se desarrolló en toda la región con temperaturas suaves, de poco contraste térmico y sin nieblas ni precipitaciones que pusieran en riesgo la producción.



PUNTUACIONES

TIM ATKIN: 94
GUÍA PEÑÍN: 94

DATOS

GRADO ALCOHÓLICO: 14 %
VARIEDAD: Tempranillo
EDAD MEDIA DEL VIÑEDO: 35 años
SUPERFICIE DEL VIÑEDO: 100 ha
(San Vicente de la Sonsierra, Labastida, Álbalos, Navaridas y Elvillar)
MARCO DE PLANTACIÓN: 3.333 plantas/ha
ALTITUD: 480 m
RENDIMIENTO: 3.000 kg/ha - 21 Hl/ha
VENDIMIA: manual en cajas de 12 kg del 26 de septiembre al 9 de octubre

PRODUCCIÓN

77.316 botellas Bodelesas,
1.050 Magnum, 58 Doble Magnum
y 22 Imperiales

FECHA DE EMBOTELLADO

Agosto de 2021

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 2019



product page