

2019

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.

Ce cru plus chaud tout au long du cycle du vignoble laissait présager beaucoup de concentration et de puissance, tel qu'il a été le cas, mais grâce aux 80 litres tombés en septembre, les peaux ont radicalement changé de texture, passant de siccatives à des raisins ayant une texture ferme mais noble. Un cru d'extractions très douces, presque d'infusions, la nature vous a tout donné. Lors de l'élevage en fût, nous avons également réduit l'impact du chêne américain et favorisé les torréfactions qui nous apportent plus de fraîcheur.

Macán Clásico 2019 offre une expression plus concentrée, puissante, mais à la fois avec cette touche joyeuse et fraîche de nos sols.

CYCLE DE LA VIGNE

2019 a été une année sèche. Le déficit en eau au cours des mois de mai, juin et juillet a conditionné le comportement du vignoble, accompagné de plus de températures légèrement supérieures à la moyenne, même en automne et en hiver. Elle peut en effet être décrite comme l'année la plus chaude de la décennie, avec des jours où les thermomètres ont dépassé la normale et une vague de chaleur à la fin juin et au début juillet qui a laissé des températures inhabituelles supérieures à 40 °C. Toute la phase de maturation a été conditionnée par la sécheresse, l'engraissement des baies a été très léger. Cependant, les 80 litres tombés durant la première quinzaine de septembre ont permis de satisfaire les besoins en eau des ceps, qui ont rapidement commencé à épaissir le fruit.

Finalement, la météorologie a respecté les vendanges et la récolte s'est déroulée dans toute la région avec des températures douces, ayant peu de contraste thermique et sans brouillard ni précipitations qui auraient pu compromettre la production



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

SCORES

TIM ATKIN: 94
GUIDE PEÑÍN: 94

DONNÉES

DÉGRE D'ALCOOL: 14 %
VARIÉTÉ: Tempranillo
ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE: 35 ans
SURFACE DU VIGNOBLE: 100 ha
(San Vicente de la Sonsierra, Labastida, Ábalos, Navaridas et Elvillar)
CADRE DE PLANTATION: 3.333 plantes/ha
ALTITUDE: 480 m
RENDEMENT: 3.000 kg/ha - 21 Hl/ha
VENDANGE: manuelle dans des caisses
de 12 kg du 26 septembre au 9 octobre

PRODUCTION

77.316 bouteilles Bordelaises,
1.050 Magnums, 58 Doubles Magnums
et 22 Impériales

DATE DE MISE EN BOUTEILLES

Août 2021

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 2019



product page