

# 2020

## 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.

2020 fue una añada generosa, lluviosa, equilibrada y fluida. Una vendimia dura debido al Covid pero en la viña disfrutamos de la frutuosidad de la uva y de hollejos más elegantes. Un año donde pudimos empujar algo más la extracción y donde a la crianza le dimos algo más de peso al roble, especialmente al americano, para aportarle más densidad al vino.

**Macán Clásico 2020 ofrece una expresión más alegre, más vibrante, más digestiva, pero a la vez divertida. Macán Clásico poco a poco se va consolidando en su estilo.**

### CICLO DE VIÑA

La primera parte del ciclo del viñedo se caracterizó por una primavera bastante húmeda con temperaturas altas. Las lluvias de mayo y junio se aprovecharon para acumular reservas en el suelo.

A nivel de temperaturas, los valores medios estuvieron por encima de lo habitual solo durante los meses estivales, principalmente en la primera quincena de septiembre con días de intenso viento cálido del sureste.

En cuanto a las lluvias, la campaña puede considerarse ligeramente húmeda, cayendo principalmente entre los meses de marzo y junio.



### DATOS

GRADO ALCOHÓLICO: 14 %  
VARIEDAD: Tempranillo  
EDAD MEDIA DEL VIÑEDO: 40 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: 3.000 kg/ha - 21 HI/ha  
VENDIMIA: manual en cajas de 12 kg del 13 al 30 de septiembre

### PRODUCCIÓN

202.697 botellas Bordelesas,  
1.998 Magnum, 54 Doble Magnum  
y 20 Imperiales

### FECHA DE EMBOTELLADO

Agosto de 2022

### 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 2020



product page



e-label



SIN GLUTEN



SIN LACTOSA