

2020

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.

2020 a été un cru généreux, pluvieux, équilibré et fluide. Des vendanges difficiles à cause de la Covid mais nous avons apprécié dans la vigne le fruité du raisin et des peaux plus élégantes. Une année où nous avons pu pousser l'extraction un peu plus loin et où nous avons donné un peu plus de poids au chêne lors de l'élevage en fût, en particulier au chêne américain, pour donner plus de densité au vin.

Macán Clásico 2020 offre une expression plus joyeuse, plus vibrante, plus digestive, mais à la fois amusante. Macán Clásico s'affirme peu à peu dans son style.

CYCLE DE LA VIGNE

La première partie du cycle du vignoble a été caractérisée par un printemps assez humide avec des températures élevées. Les précipitations des mois de mai et de juin ont permis d'accumuler des réserves dans le sol.

Au niveau des températures, les valeurs moyennes n'ont été supérieures à la normale que pendant les mois d'été, principalement au cours de la première quinzaine de septembre, avec des jours de vents chauds intenses en provenance du sud-est.

En ce qui concerne les précipitations, la campagne peut être considérée comme légèrement humide, tombant principalement entre les mois de mars et juin.



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

DONNÉES

DEGRE D'ALCOOL: 14 %

VARIÉTÉ: Tempranillo

ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE: 40 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 13 au 30 septembre

PRODUCTION

202.697 bouteilles Bordelaises,
1.998 Magnums, 54 Doubles Magnums
et 20 Impériales

DATE DE MISE EN BOUTEILLES

Août 2022

CONSERVATION ET CONSOMMATION 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 2020



product page



e-label



SANS
GLUTEN



SANS
LACTOSE