

2020

MACÁN

Macán es una mirada moderna y muy personal a los vinos de alta expresión y máxima calidad de la DOCa Rioja. Es una apuesta por la finura, la elegancia, la complejidad y la potencia, y constituye el estandarte de Bodegas Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia. Está elaborado con uva de las variedades Tempranillo y Graciano, procedente de una cuidada selección de parcelas viejas asentadas en terrazas altas y suelos pobres, cascajos, poco evolucionados y de naturaleza arcillo-calcárea.

Desde que en 2009 las dos familias, los Rothschild y los Álvarez, inaugurasen Macán, el tiempo ha sido el aliado para conformar un estilo propio. Gracias a estos años de aprendizaje, descubriendo los suelos y las viñas, llegamos a la añada 2020 buscando aquello que complementa nuestros vinos: nuevas parcelas y variedades como la Graciano. La añada 2020 fue ligeramente más cálida pero contó con óptimas precipitaciones a lo largo del ciclo. La frescura de esta cosecha responde a vendimiar en el momento preciso para respetar la uva y en la introducción de la variedad Graciano.

Macán 2020 es una añada con la que nos sentimos totalmente identificados: poderosa y sutil, untuosa, una delicia. Un punto de inflexión en la definición de Macán.

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.

Finalmente, la meteorología respetó la vendimia y la recogida se desarrolló en condiciones óptimas.



Todos los derechos reservados © 2024 BODEGAS BENJAMIN DE ROTHSCHILD & VEGA SICILIA S.A.

DATOS

GRADO ALCOHÓLICO: 14 %
VARIEDAD: Tempranillo & Graciano
CRIANZA: 16 meses en bodega y fudre y 28 meses de crianza en botella
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: 500 m
RENDIMIENTO: 4.000 kg/ha - 28 hl/ha
VENDIMIA: manual en cajas de 12 kg del 13 al 30 de septiembre

PRODUCCIÓN

98.835 botellas Bodelesas,
3.557 Magnum, 119 Doble Magnum,
31 Imperiales y 5 Salmanazar

FECHA DE EMBOTELLADO

Agosto de 2022

CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Este vino está apto para beber actualmente pero tiene un potencial de guarda de 15-20 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 2020



product page



e-label



SIN GLUTEN



SIN LACTOSA