

2020

MACÁN

Macán est un regard moderne et très personnel sur les vins de haute expression et de qualité supérieure de la AOQ Rioja. Il s'agit d'un pari en faveur de la finesse, de l'élégance, de la complexité et de la puissance, et constitue l'étendard des Caves Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia. Il est uniquement élaboré à partir d'un raisin de la variété Tempranillo and Graciano, provenant d'une sélection soignée de vieilles parcelles situées sur de hautes terrasses et sur des sols pauvres, de graviers, peu évolués et de nature argilo-calcaire.

Depuis 2009, année où les familles Rothschild et Álvarez ont lancé Macán, le temps a permis de forger un style distinctif et unique. Grâce à ces années d'apprentissage, passées à explorer les sols et les vignes, nous arrivons au cru 2020 en quête de ce qui enrichit nos vins : de nouvelles parcelles et des cépages comme le grenache et le graciano. Le cru 2020 a été légèrement plus chaud mais a bénéficié de précipitations optimales tout au long du cycle. La fraîcheur de cette récolte est le résultat de vendanges réalisées au moment idéal pour respecter le raisin, ainsi que de l'introduction du cépage graciano.

Macán 2020 est un cru dans lequel nous nous reconnaissons pleinement: puissant et subtil, onctueux, un vrai délice. Un pas audacieux dans l'art de définir Macán.

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. En termes de températures, les valeurs moyennes n'ont dépassé les normales que durant les mois d'été, notamment au cours de la première quinzaine de septembre, caractérisée par des journées marquées par un vent chaud intense provenant 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.

La météorologie a finalement respecté les vendanges et la récolte s'est déroulée dans des conditions optimales.



Tous droits réservés © 2024 BODEGAS BENJAMIN DE ROTHSCHILD & VEGA SICILIA S.A.

DONNÉES

DEGRE D'ALCOOL: 14 %
VARIÉTÉ: Tempranillo & Graciano
ÉLEVAGE: 16 mois en fût et en foudre, et 28 mois en bouteille
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 cep/ha
ALTITUDE: 500 m
RENDEMENT: 4 000 kg/ha - 28 Hl/ha
VENDANGE: récolte manuelle en caisses de 12 kg, du 13 au 30 septembre

PRODUCTION

98 835 bouteilles Bordelaises,
3 557 Magnums, 119 Doubles Magnums,
31 Impériales et 5 Salmanazar

DATE DE MISE EN BOUTEILLES

Août 2022

CONSERVATION ET CONSUMMATION PRÉFÉRENTIELLE

Ce vin peut être apprécié dès aujourd'hui, mais il a un potentiel de vieillissement de 15 à 20 ans s'il est conservé dans des conditions idéales, à une température stable de 15 °C et une humidité relative de 60 %.

Il est recommandé de le consommer à 18 °C.

MACÁN 2020



product page



e-label



SANS
GLUTEN



SANS
LACTOSE