

2021

MACÁN CLÁSICO

Macán Clásico es un vino apegado a su 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 frutalidad, la vivacidad y la delicadeza del terruño, aportando profundidad y complejidad. Se elabora a partir de una cuidada mezcla de las variedades Tempranillo y Garnacha. Sus uvas proceden de parcelas de suelos calizos con un perfil más arcillo-arenoso.

La vendimia de 2021 fue espléndida: con uvas sanas, frescas y muy frutosas y hollejos crujientes. Fue el segundo año consecutivo en el que realizamos un *field blend* incorporando racimos de Garnacha.

La conjunción de esta añada maravillosa con un mayor conocimiento por parte del equipo técnico convierte este Macán Clásico 2021 en el mejor hasta la fecha. Con un estilo ya consolidado, es alegre, fresco, con gran empaque.

CICLO DE VIÑA

La campaña de 2021 se ha caracterizado por una pluviometría superior a la media, generando convenientes reservas hídricas en el viñedo. La primavera, atemperada y estable, favoreció la brotación de las yemas libre de heladas, y la floración y el cuajado se desarrollaron sin contratiempos. El 16 de junio cayeron tormentas intensas, acompañadas de granizo en algunas parcelas, afectando a siete hectáreas, pero respetando el resto del viñedo.

En el momento de la vendimia la meteorología estable acompañó la recogida de la uva, con temperaturas suaves y poco contraste térmico, sin nieblas ni precipitaciones.



DATOS

GRADO ALCOHÓLICO: 14 %
VARIEDAD: Tempranillo & Garnacha
CRIANZA: 12 meses en barricas y 18 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: 480 m
RENDIMIENTO: 4.300 kg/ha - 30,10 Hl/ha
VENDIMIA: manual en cajas de 12 kg del 19 de septiembre al 7 de octubre

PRODUCCIÓN

222.532 botellas Bordoletas,
2.001 Magnum, 59 Doble Magnum
y 20 Imperiales

FECHA DE EMBOTELLADO

Agosto de 2023

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 2021



product page



e-label



SIN GLUTEN



SIN LACTOSA