

2021

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. Le vin est élaboré à partir d'un mélange de raisins Tempranillo et Grenache. Ses raisins proviennent de parcelles de sols calcaires au profil plus argilo-sableux.

Le millésime 2021 a été exceptionnel, avec des raisins sains, frais, très fruités et des peaux croquantes. Pour la deuxième année consécutive, nous avons pratiqué le « field blend », ajoutant des grappes de grenache.

Grâce à ce cru d'exception et à la maîtrise grandissante de l'équipe technique, ce Macán Clásico 2021 atteint de nouveaux sommets. Avec un style parfaitement défini, il révèle une belle fraîcheur, une vivacité joyeuse et une grande richesse en bouche.

CYCLE DE LA VIGNE

La récolte de 2021 a été marquée par des précipitations supérieures à la moyenne, ce qui a permis de constituer de bonnes réserves en eau dans le vignoble. Le printemps, doux et stable, a favorisé le débourrement des bourgeons sans risque de gel, et la floraison ainsi que la nouaison se sont déroulées sans difficulté. Le 16 juin, de violents orages accompagnés de grêle ont frappé quelques parcelles, endommageant sept hectares, tout en épargnant le reste du vignoble.

Pendant les vendanges, le temps clément a facilité la récolte, avec des températures douces et une faible amplitude thermique, sans brouillard ni pluie.



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

DONNÉES

DEGRE D'ALCOOL: 14 %
VARIÉTÉ: Tempranillo & Grenache
ÉLEVAGE: 12 mois en fût et 18 mois de vieillissement 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 ceps/ha
ALTITUDE: 480 m
RENDEMENT: 4 300 kg/ha - 30,10 Hl/ha
VENDANGE: récolte manuelle en caisses de 12 kg, du 19 septembre au 7 octobre

PRODUCTION

222 532 bouteilles Bordelaises,
2 001 Magnums, 59 Doubles Magnums
et 20 Impériales

DATE DE MISE EN BOUTEILLES

Août 2023

CONSERVATION ET CONSUMMATION PRÉFÉRENTIELLE

Ce vin peut être apprécié dès aujourd'hui, mais il a un potentiel de vieillissement de 10 à 15 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 CLÁSICO 2021



product page



e-label



SANS
GLUTEN



SANS
LACTOSE