

# 2021

# MACÁN

Depuis que, en 2009, les deux familles Rothschild et Álvarez ont inauguré Macán, le temps a été un allié essentiel pour façonner un style propre. Grâce à ces années d'apprentissage, nous sommes parvenus à ce qui complète nos vins : de nouvelles parcelles et d'autres cépages tels que la Garnacha et le Graciano.

Un millésime hédoniste qui nous aide à consolider un style distinctif, fruit du climat et de toute l'expérience accumulée. Sans aucun doute, nous sommes très fiers de ce Macán.

**2021 est une expression plus aboutie, à la fois fraîche et profonde.  
Un millésime qui laissera son empreinte.**

## CYCLE DE LA VIGNE

Le millésime 2021 s'est caractérisé par une pluviométrie supérieure à la moyenne, générant des réserves hydriques favorables dans le vignoble. Le printemps, tempéré et stable, a favorisé un débourrement exempt de gel, et la floraison ainsi que la nouaison se sont déroulées sans incident.

Le 16 juin, de violents orages accompagnés de grêle sur certaines parcelles ont affecté sept hectares de vignoble.

Au moment des vendanges, les conditions météorologiques ont été favorables à la récolte : températures douces, faible amplitude thermique, absence de brouillards et de précipitations.



Tous droits réservés © 2025 BODEGAS BENJAMIN DE ROTHSCHILD & VEGA SICILIA S.A.

## DONNÉES

DEGRE D'ALCOOL: 14,5 %  
CÉPAGES: 99% Tempranillo et 1% Graciano  
ÉLEVAGE: 12 mois en barriques et foudres,  
6 mois en cuves en bois et 28 mois  
d'élevage en bouteille  
ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE: 40 ans  
SURFACE DU VIGNOBLE: 100 ha  
(San Vicente de la Sonsierra, Labastida,  
Ábalos et Navaridas)  
CADRE DE PLANTATION: 3 333 cep/ha  
ALTITUDE: 500 m  
RENDEMENT: 4 000 kg/ha - 23,20 Hl/ha  
VENDANGE: manuelles, en caisses de 12 kg,  
du 19 septembre au 7 octobre

## PRODUCTION

112 755 bouteilles Bordelaises,  
3 354 Magnums, 107 Doubles Magnums,  
35 Impériales et 5 Salmanazar

## DATE DE MISE EN BOUTEILLES

Août 2023

## CONSERVATION ET CONSUMMATION CONSEILLÉE

Ce vin est prêt à être dégusté dès à  
présent et présente un potentiel de garde  
de plus de 15 ans s'il est conservé dans  
des conditions optimales de température  
(entre 12 et 14 °C, ou entre 54 et 57 °F) et  
d'humidité (60 %).

Il est conseillé de le servir à 18 °C / 64 °F.

## MACÁN 2021



product page



e-label

PER 100 ML 971 KJ / 89 KCal



SANS  
GLUTEN



SANS  
LACTOSE