

2022

MACÁN CLÁSICO

Macán Clásico es un vino apegado al 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 frutuosidad, la vivacidad y la delicadeza del terruño, aportando profundidad y complejidad.

El 2022 estuvo marcado por la meteorología y fue fundamental no dudar con la fecha de vendimia. Según nuestra filosofía, es mejor recoger la uva cuando está fresca en lugar de esperar para obtener más densidad. Esto hizo que fuese la vendimia más precoz y rápida de nuestra historia.

Durante la crianza, tuvimos que estar especialmente vigilantes para que la madera quedase bien integrada.

Macán Clásico 2022 es un vino más goloso, más jugoso y más de disfrute.

CICLO DE VIÑA

Año equilibrado, sin sobresaltos meteorológicos en el viñedo. Tras un otoño lluvioso, el invierno se mantuvo seco y frío con heladas nocturnas especialmente intensas en febrero. La primavera fue húmeda y proporcionó buenas reservas hídricas a las cepas, que brotaron con retraso respecto a fechas habituales.

Mayo acabó con temperaturas altas para la época, lo que aceleró el ciclo de la vid, debido también a la buena disponibilidad de agua. La floración y el cuajado fueron óptimos y, tras una ola de calor a principios de junio, el verano continuó cálido y seco, lo que favoreció la sanidad del viñedo durante el envero. Esa calma meteorológica acompañó la maduración de las bayas hasta el inicio de la vendimia el 11 de septiembre, con un adelanto de 10 días respecto al año anterior.



Todos los derechos reservados © 2025 BODEGAS BENJAMIN DE ROTHSCHILD & VEGA SICILIA S.A.

DATOS

GRADO ALCOHÓLICO: 14 %
VARIEDAD: 99% Tempranillo y 1% Garnacha
CRIANZA: 10 meses en barricas y 18 meses de crianza en botella
EDAD MEDIA DEL VIÑEDO: 30 años
SUPERFICIE DEL VIÑEDO: 100 ha (San Vicente de la Sonsierra, Labastida, Ábalos y Navaridas)
MARCO DE PLANTACIÓN: 3.333 plantas/ha
ALTITUD: 480 m
RENDIMIENTO: 4.000 kg/ha - 22 Hl/ha
VENDIMIA: manual en cajas de 12 kg del 11 al 23 de septiembre

PRODUCCIÓN

236.067 botellas Bordoletas,
2.110 Magnum, 59 Doble Magnum
y 20 Imperiales

FECHA DE EMBOTELLADO

Junio de 2024

CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Este vino está apto para beber actualmente, y cuenta con un potencial de guarda de más de 15 años si se conserva en óptimas condiciones de temperatura (entre 12-14 °C, o entre 54-57 °F) y humedad (60 %).

Se aconseja consumir a 18 °C / 64 °F.

MACÁN CLÁSICO 2022



product page



e-label

PER 100 ML: 349 KJ / 83 KCAL



SIN
GLUTEN



SIN
LACTOSA