

2022

MACÁN CLÁSICO

Macán Clásico est un vin profondément attaché à son territoire, à la Rioja de la Sonsierra qui, depuis les contreforts de la Sierra de Cantabrie, accumule des siècles de tradition, de savoir-faire et de culture vitivinicole. Il exprime la fraîcheur, le fruité, la vivacité et la délicatesse du terroir, tout en apportant profondeur et complexité.

L'année 2022 a été marquée par les conditions météorologiques, et il a été essentiel de ne pas hésiter quant à la date des vendanges. Selon notre philosophie, il est préférable de récolter le raisin lorsqu'il est encore frais plutôt que d'attendre pour obtenir davantage de densité. Cela a fait de cette vendange la plus précoce et la plus rapide de notre histoire.

Pendant l'élevage, nous avons dû être particulièrement vigilants afin que le bois soit parfaitement intégré.

Macán Clásico 2022 est un vin plus gourmand, plus juteux et résolument axé sur le plaisir.

CYCLE DE LA VIGNE

Année équilibrée, sans aléas météorologiques majeurs dans le vignoble.

Après un automne pluvieux, l'hiver est resté sec et froid, avec des gelées nocturnes particulièrement intenses en février. Le printemps a été humide et a permis de constituer de bonnes réserves hydriques pour les ceps, dont le débourrement a été retardé par rapport aux dates habituelles.

Le mois de mai s'est achevé avec des températures élevées pour la saison, ce qui a accéléré le cycle de la vigne, également en raison de la bonne disponibilité en eau. La floraison et la nouaison ont été optimales et, après une vague de chaleur au début du mois de juin, l'été s'est poursuivi chaud et sec, favorisant le bon état sanitaire du vignoble pendant la véraison. Cette stabilité météorologique a accompagné la maturation des baies jusqu'au début des vendanges, le 11 septembre, soit avec une avance de 10 jours par rapport à l'année précédente.



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

DONNÉES

DEGRE D'ALCOOL: 14 %
CÉPAGES: 99% Tempranillo et 1% Grenache
ÉLEVAGE: 10 mois en fûts et 18 mois en bouteille
ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE: 30 ans
SURFACE DU VIGNOBLE: 100 ha (San Vicente de la Sonsierra, Labastida, Ábalos et Navaridas)
CADRE DE PLANTATION: 3 333 ceps/ha
ALTITUDE: 480 m
RENDEMENT: 4 300 kg/ha - 23,20 Hl/ha
VENDANGE: manuelles, en caisses de 12 kg, du 11 au 23 septembre

PRODUCTION

236 067 bouteilles Bordelaises,
2 110 Magnums, 59 Doubles Magnums
et 20 Impériales

DATE DE MISE EN BOUTEILLES

Juin 2024

CONSERVATION ET CONSOMMATION 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 CLÁSICO 2022



product page



e-label

PER 100 ML: 349 KJ / 83 KCAL



SANS
GLUTEN



SANS
LACTOSE