

MACÁN

2014

DESCRIPCIÓN

Bodegas Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia nace en 2004 fruto de la unión de Tempos Vega Sicilia y la Compañía Vinícola Barón Edmond de Rothschild. Ambas firmas comparten la idea de elaborar grandes vinos en Rioja, una región vitícola única, singular, inimitable. Tras un periodo de cinco años de estudio de terroirs y adquisición de 92 has. de viñedos, el proyecto toma cuerpo en 2009: es la primera añada de nuestros dos vinos, Macán y Macán Clásico. La filosofía es ofrecer una visión moderna y particular de las elaboraciones de Rioja siguiendo el modelo bordelés de primer y segundo vino.

Macán es el buque insignia de la bodega. Es finura, sutileza y elegancia. Se elabora a partir de una cuidada selección de la uva de las mejores parcelas. Fermenta en finos de madera de roble francés durante 10-15 días, su crianza en barrica nueva de grano extrafino se alarga entre 16 y 18 meses, y descansa en botella durante al menos tres años antes de salir al mercado.

Macán 2014 proyecta una expresión golosa, es un vino voluptuoso, placentero pero a la vez hondo y meditabundo.

DATOS

Grado alcohólico - **14,5 %**

Variedad - **Tempranillo**

Edad media del viñedo - **40 años**

Superficie del viñedo -

92 ha en San Vicente de la Sonsierra, Labastida, Ábalos y El Villar

Marco de plantación - **3.333 plantas/ha**

Altitud - **483 m**

Rendimiento - **3.700 kg/ha**

CICLO DE VIÑA 2014

La abundancia de lluvias y las temperaturas frescas durante el invierno originaron un retraso inicial del ciclo del viñedo. La situación se fue corrigiendo merced a una primavera e inicio de verano con termómetros elevados y precipitaciones bien repartidas, registradas en momentos clave para el óptimo desarrollo de la planta. Estas condiciones favorables, que contribuyeron a un manejo de la viña sin complicaciones sanitarias, se reforzaron con el calor de los meses de julio y agosto. Aunque el ciclo comenzó con cierta demora, el momento del envero sufrió una notable aceleración hasta el punto de situarse con unos días de adelanto respecto a una campaña normal.

La vendimia se realizó en la última semana de septiembre y la primera de octubre y pese a los episodios de altas temperaturas y lluvias intermitentes, la uva fue de muy buena calidad.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Este vino está apto para beber actualmente pero tiene un potencial de guarda de unos 15-20 años si se conserva en óptimas condiciones: 12-14 °C y 60% de humedad relativa.

Se aconseja consumir a 18 °C.

PRODUCCIÓN

66.085 botellas Bordelesas, 2.042 Magnum, 86 Doble Magnum y 25 Imperial.

FECHA DE EMBOTELLADO

Mayo de 2016



MACÁN
Bodegas Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia S.A.