

MACÁN

2013

DESCRIPCIÓN

Rioja es pasión, es tesón y es tradición, y Bodegas Benjamín de Rothschild & Vega Sicilia aspira a ser expresión de estos valores en esta tierra única. Un proyecto nuevo enraizado en la historia, asentado sobre la admiración a la trayectoria vinícola riojana, madurado durante largo tiempo y materializado en forma de dos grandes vinos: Macán y Macán Clásico.

Éste es el fruto de más de una década de cuidadoso trabajo. Primero, en la búsqueda y adquisición de las 90 hectáreas de pagos de máxima calidad que hoy conforman el viñedo de Bodegas Benjamín de Rothschild & Vega Sicilia. Segundo, en los años de ensayos que se realizaron hasta que en 2009 nacieron Macán y Macán Clásico. Y, tercero, con la construcción en Samaniego de unas instalaciones de elaboración y crianza a la altura del proyecto, de Rioja y de la Sierra Cantabria, en cuyas laderas se erige la nueva bodega.

Macán es el buque insignia de Bodegas Benjamín de Rothschild & Vega Sicilia. Es elegancia y profundidad. Su frescura y frutalidad proceden de una minuciosa selección de la uva de nuestros mejores pagos en San Vicente de la Sonsierra. Su finura y complejidad se asienta en la elaboración en tinós de roble, con 20% de fermentación maloláctica en barrica. Y su tanino sedoso es el fruto natural de cepas muy viejas de la variedad tempranillo, así como de una cuidada crianza de 14 meses usando sólo maderas de origen francés y grano extrafino. Es un vino reflexivo, penetrante y muy ceñido a los nuevos tiempos.

Año complejo por la climatología, donde el trabajo en la viña se vio reflejado en la calidad del vino. Mucha selección para sacar su máximo potencial, dando como resultado un vino tremendamente elegante, sutil, armonioso y fresco.

DATOS

Grado alcohólico	14 %
Variedad	Tempranillo
Edad media del viñedo	40 años
Superficie del viñedo	90 hectáreas divididas entre San Vicente de la Sonsierra, Labastida, Ábalos, El Villar, Samaniego y Baños del Ebro
Marco de plantación	3.333 plantas/ha
Altitud	500 m
Rendimiento	3.500 kg/ha

CICLO DE LA VIÑA 2013

Invierno suave con lluvias durante todo el periodo. La primavera fue fría, provocando una brotación lenta. Verano fresco con final de ciclo con buen contraste térmico entre día y noche. Enero a mitad de agosto (15 días de retraso respecto a la media) y vendimia más tardía que otros años con precipitaciones y temperaturas bajas durante todo el periodo de vendimias.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Estos vinos están en un momento óptimo para ser disfrutados pero, aun así, poseen un potencial de guarda de 15 a 20 años si se conservan en óptimas condiciones: temperaturas estables de 12-15°C, humedad relativa del 60%, sin oscilaciones térmicas y protegido de la luz directa.

Se aconseja consumirlos a 18 °C.

PRODUCCIÓN

52.000 botellas bordelesas, 2.062 magnum, 78 doble magnum y 19 imperiales.

FECHA DE EMBOTELLADO

Junio de 2015.

