

# MACÁN CLÁSICO

2016

## 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 Clásico es un vino más apegado al territorio. Frescura, frutalidad y delicadeza son sus señas de identidad. Estrenar la bodega en 2016 permitió diseñar el vino desde el campo pudiendo conocer una extracción más específica para cada parcela durante la vinificación. En la crianza se redujo el porcentaje de madera nueva hasta un 50 % introduciendo un 10 % de barrica de roble americano fabricada y hecha a mano en Vega Sicilia. El vino se redondea en botella durante 18 meses.

**Macán Clásico 2016 nos ofrece la expresión más pura del Tempranillo de Rioja. Es un vino fresco, pero a la vez serio, con persistencia y profundidad.**

## DATOS

Grado alcohólico - **14,9 %**

Variedad - **Tempranillo**

Edad media del viñedo - **40 años**

Superficie del viñedo -  
**92 ha en San Vicente de la Sonsierra, Labastida, Álbalos y El Villar**

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

Altitud - **550 m**

Rendimiento - **3.500 kg/ha**

Vendimia - **Manual en cajas de 12 Kg**

## CICLO DE VIÑA 2016

Desde el punto de vista meteorológico, la añada 2016 está marcada por las abundantes precipitaciones durante los meses invernales que permitieron acumular reservas hídricas que fueron claves para superar un verano muy seco y bastante caluroso. El desborre se produjo el 20 de abril, con algo de retraso respecto al año anterior. Mientras que la floración tuvo lugar el 20 de junio. En los meses de agosto y septiembre, los golpes de estrés hídrico contribuyeron a agravar los problemas de maduración originados por el exceso de producción en muchas parcelas de toda La Rioja.

En verano, la falta de lluvias provocó que hubiera racimos con bayas más pequeñas al inicio de la campaña, pero las lluvias moderadas caídas en la tercera semana de septiembre resultaron beneficiosas para completar la maduración. Esta buena climatología acompañó al incremento de las expectativas productivas.

La vendimia se produjo desde el 22 de septiembre hasta el 10 de septiembre.

## CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

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

Se aconseja consumir a 18 °C.

## PRODUCCIÓN

97.654 botellas Bordelesas, 1.068 Magnum, 60 Doble Magnum y 21 Imperiales.

## FECHA DE EMBOTELLADO

Mayo de 2018



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