

MACÁN

2012

DESCRIPCIÓN

Rioja es pasión, es tesón y es tradición. Y Bodegas Benjamin 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 88 hectáreas de pagos de máxima calidad que hoy conforman el viñedo de Bodegas Benjamin 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 Benjamin 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 tinos de roble, con 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 16 a 18 meses usando solo maderas nuevas, de origen francés y grano extrafino. Es un vino reflexivo, penetrante y muy ceñido a los nuevos tiempos.

DATOS

Grado alcohólico	14 %
Variedad	Tempranillo
Edad media del viñedo	60 años
Superficie del viñedo	88 hectáreas repartidas entre San Vicente de la Sonsierra, Ábalos, Labastida y El Villar
Marco de plantación	3.333 plantas/ha
Altitud	500 m
Rendimiento	3.500 kg /ha
Vendimia	Manual en cajas de 12 kg

CICLO DE LA VIÑA 2012

La evolución del ciclo del viñedo estuvo marcada por la absoluta normalidad, con un invierno suave, una primavera con lluvias bien caídas en tiempo y forma que lograron mantener un estado vegetativo de la viña muy adecuado tanto en sanidad como fenología, y un final de verano caluroso que contribuyó a la normalidad del desarrollo de la uva.

El mes de septiembre despejado permitió vendimiar con tranquilidad cada una de las parcelas, buscando el adecuado equilibrio entre todos sus componentes cualitativos y una reseñable sanidad que hacen de 2012 una gran añada.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Estos vinos están aptos para beber actualmente pero tienen un potencial de guarda de unos 15 -20 años si se conserva en óptimas condiciones (12-15°C) a 60% de humedad relativa, sin oscilaciones de temperatura.

Se aconseja consumirlos a 18 °C.

PRODUCCIÓN

54.889 botellas bordelesas, 1.689 magnum, 75 doble magnum y 16 imperiales.

FECHA DE EMBOTELLADO

Junio de 2014.

