

Macán Bodegas Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia nasce nel 2004 dalla collaborazione tra il gruppo Tempos Vega Sicilia, proprietà della famiglia Álvarez, e la Compañía Vinícola Barón Edmond de Rothschild con lo scopo di realizzare, in Rioja, vini dalla grande eleganza.



Macán Clásico

Tempranillo

Varietà Tempranillo.

Vigneti La superficie vitata totale della bodega si estende per 92 ettari di vigneto locati sui versanti della Sierra Cantabria a nord dell'Ebro; il fiume è un prezioso ausilio poiché con la sua presenza mitiga le temperature della zona. I vini Macán Clásico e Macán, prodotti con il Tempranillo, sono selezioni di piccole parcelle di vigneti, disposte su terrazze, composte da terreni argillo-calcarei.

Vinificazione Dopo la fermentazione alcolica, il MACAN CLASICO svolge la malolattica per il 30% in botti ed il restante 70% in vasche. L'affinamento avviene in fusti di rovere francese. Il vino rimane in legno per un periodo che va dai 12 a 14 mesi in base alle caratteristiche delle diverse annate. Successivamente riposa in bottiglia per oltre 18 mesi. Macán Clásico della Rioja. È fresco ma serio, con sostanza e intensità.

Caratteristiche Macán Clásico offre l'espressione più pura del Tempranillo ed è profondamente legato al territorio dove viene prodotto, La Rioja. Elegante, fruttato, fresco.

Tipologia Rosso Tranquillo

Zona di produzione Spagna Rioja

Denominazione d'origine D.O.Ca. Rioja

Vitigno Tempranillo