

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

### *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 e successivamente quella malolattica il Macán affina in botti di rovere per un periodo che va dai 14 ai 18 mesi in base alle caratteristiche delle diverse annate. Infine, riposa in bottiglia per alcuni anni prima di essere commercializzato.

**Caratteristiche** Macán è sinonimo di eleganza, profondità e complessità: è il risultato di una meticolosa selezione di uve dei migliori "pagos" (vigneti) proprietà della Macán Bodegas Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia.

**Tipologia** Rosso Tranquillo

**Zona di produzione** Spagna Rioja

**Denominazione d'origine** D.O.Ca. Rioja

**Vitigno** Tempranillo