MACÁN

BODEGAS BENJAMIN DE ROTHSCHILD & VEGA SICILIA S.A.

La visione condivisa di due grandi nomi del vino, Rothschild e Vega Sicilia, uniti in Rioja per dare vita ad uno stile unico, che mette insieme territorio, lavoro dell'uomo, tradizione e spirito contemporaneo.



Macán

Tempranillo

Questo vino nasce da una selezione di piccole parcelle situate su terrazzamenti lungo i versanti della Sierra Cantabria, a nord del fiume Ebro. Il terreno è caratterizzato da suoli argilloso-calcarei.
Nella vinificazione, la fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inox e tini di rovere, ed è seguita dallo svolgimento completo della fermentazione malolattica.
Il vino affina per almeno 15 mesi in botti di rovere prevalentemente nuove, seguiti da alcuni anni di riposo in bottiglia prima della commercializzazione.
Le due cuvée si ispirano alla tradizione bordolese del primo e secondo vino e vengono trattate allo stesso modo fino alla degustazione di classificazione, quando i lotti vengono separati. Macán Clásico esprime un carattere più immediato e territoriale, mentre Macán si distingue per eleganza, mineralità e capacità di evoluzione.

Tipologia Vino rosso

Zona di produzione Spagna Rioja

Denominazione d'origine D.O.Ca. Rioja

Vitigno Tempranillo

Affinamento 15 mesi in legno