

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

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