

# 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 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