

MACÁN CLÁSICO

2019

DESCRIPCIÓN

Macán Clásico es un vino apegado al territorio, a la Rioja sonserrana que, desde las faldas de la sierra de Cantabria, acumula siglos de tradición, conocimiento y cultura vitivinícola. Manifiesta la frescura, la frutalidad, la vivacidad y la delicadeza del terroño, aportando profundidad y complejidad.

Detrás de este vino hay, desde 2004, un intenso trabajo de selección, adquisición y cuidado de 100 hectáreas de viñedo y, desde 2009 (primera añada comercializada), una encomiable labor en bodega. Además, desde 2016, el proyecto conjunto de Tempos Vega Sicilia y la Compañía Vinícola Barón Edmond de Rothschild dentro de la DOCa Rioja cuenta con unas modernas instalaciones en propiedad donde convergen innovación, tecnología y enociencia.

Macán Clásico es monovarietal, 100 % Tempranillo. Sus uvas proceden de parcelas de suelos calizos con un perfil más arcillo-arenoso. Esta añada más cálida durante todo el ciclo de la viña nos hacía presagiar mucha concentración y potencia, como así fue, pero gracias a los 80 litros caídos en septiembre, las pieles cambiaron radicalmente su textura pasando de secantes, a uvas de textura firme pero noble. Añada de extracciones muy suaves, casi infusiones, la naturaleza te lo daba todo. En crianza también redujimos el impacto del roble americano y favorecimos los tuestes que nos aportan más frescura.

Macán Clásico 2019 ofrece una expresión más concentrada, potente, pero a la vez con ese toque alegre y fresco de nuestros suelos.

DATOS

Grado alcohólico - **14 %**

Variedad - **Tempranillo**

Edad media de viñedo - **32 años**

Superficie de viñedo - **100 ha (San Vicente de la Sonsierra, Labastida, Ábalos, Navaridas y Elvillar)**

Marco de plantación - **3.333 plantas/ha**

Altitud - **483 m**

Rendimiento - **3.000 kg/ha – 21 Hl/ha**

Vendimia - **Manual en cajas de 12 kg del 26 de septiembre al 9 de octubre**

CICLO DE VIÑA 2019

El 2019 fue un año seco. El déficit de agua en los meses de mayo, junio y julio condicionó el comportamiento del viñedo, además acompañado de temperaturas ligeramente superiores a la media, incluso en otoño e invierno. De hecho, puede catalogarse como el año más cálido del decenio, con días de termómetros más elevados de lo normal y una ola de calor a finales de junio y principios de julio que dejó temperaturas inusuales por encima de los 40 °C.

Toda la fase de maduración se vio condicionada por la sequía, el engorde de las bayas fue muy ligero. Sin embargo, los 80 litros que cayeron en la primera quincena de septiembre contribuyeron a saciar las necesidades hídricas de las cepas, que comenzaron a engrosar rápidamente el fruto.

Finalmente, la meteorología respetó la vendimia y la recogida se desarrolló en toda la región con temperaturas suaves, de poco contraste térmico y sin nieblas ni precipitaciones que pusieran en riesgo la producción.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Este vino está apto para beber actualmente, pero tiene un potencial de guarda de 10-15 años si se conserva en óptimas condiciones: 12-14 °C / 54-57 °F y 60 % de humedad relativa.

Se aconseja consumirlos a 18 °C / 64 °F.

PRODUCCIÓN

77.316 botellas Bodelesas, 1.050 Magnum, 58 Doble Magnum y 22 Imperiales.

FECHA DE EMBOTELLADO

Agosto 2021

