

MACÁN CLÁSICO

2020

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 frutuosidad, 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. 2020 añada más generosa, lluviosa, equilibrada y fluida. Vendimia dura debido al Covid pero en la viña disfrutamos de la frutuosidad de la uva y de hollejos más elegantes. Un año donde pudimos empujar algo más la extracción y donde la crianza le dimos algo más de peso al roble especialmente al americano para aportarle más densidad al vino.

Macán Clásico 2020 ofrece una expresión más alegre, más vibrante, más digestiva, pero a la vez divertida. Macán Clásico poco a poco se va consolidando en su estilo.

DATOS

Grado alcohólico - 14 %

Variedad - **Tempranillo**

Edad media de viñedo - **30 años**

Superficie de viñedo - **100 ha (San Vicente de la Sonsierra, Labastida, Álbalos, 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 13 de septiembre al 30 de septiembre**

CICLO DE LA VIÑA 2020

La primera parte del ciclo del viñedo se caracterizó por una primavera bastante húmeda con temperaturas altas. Las lluvias de mayo y junio se aprovecharon para acumular reservas en el suelo.

A nivel de temperaturas, los valores medios estuvieron por encima de lo habitual solo durante los meses estivales, principalmente en la primera quincena de septiembre con días de intenso viento cálido del sureste.

En cuanto a las lluvias, la campaña puede considerarse ligeramente húmeda, cayendo principalmente entre los meses de marzo y junio.

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

202.660 botellas Bodelesas, 1.998 Magnum, 54 Doble Magnum y 20 Imperiales.

FECHA DE EMBOTELLADO

Agosto 2022

