

# MACÁN 2017

## DESCRIPCIÓN

Macán es una mirada moderna y muy personal a los vinos de alta expresión y máxima calidad de la DOCa Rioja. Es una apuesta por la finura, la elegancia, la complejidad y la potencia. Y constituye el estandarte de Bodegas Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia, el proyecto iniciado por Tempos Vega Sicilia y la Compañía Vinícola Edmond de Rothschild en 2004.

2009 fue la primera añada lanzada al mercado. El conocimiento, el esfuerzo, la paciencia y el espíritu de mejora contribuyen al crecimiento de un proyecto que actualmente se asienta sobre un patrimonio vitícola de 100 hectáreas de viñedo de alta calidad y unas modernas instalaciones de elaboración que fusionan tecnología, tradición e innovación.

Macán está elaborado únicamente con uva de la variedad Tempranillo. Es uva procedente de una cuidada selección de parcelas viejas asentadas en terrazas altas y suelos pobres, cascajos, poco evolucionados y de naturaleza arcillo-calcárea.

La añada 2017, sin duda supuso un reto por la helada del 28 abril. Tuvimos que adaptarnos desde la configuración de los depósitos hasta la extracción durante la fermentación siendo especialmente cuidadosos y por último en el trabajo con las prensas, donde las mantuvimos separadas hasta junio afinándolas antes de mezclarlas. Durante la crianza, el fudre jugó un papel muy importante para pulir la textura del tanino y la barrica nos ayudó a trabajar la sucrosidad, utilizando un 50 % de barricas nuevas.

**Macán 2017, añada desafiante de la que nos sentimos orgullosos. Es un vino con raza, con frescura, y profundidad.**

## DATOS

Grado alcohólico - **14,5 %**

Varietal - **Tempranillo**

Edad media de viñedo - **37 años**

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

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

Altitud - **500 m**

Rendimiento - **2.000 kg/ha - 14 HI/ha**

Vendimia - **Manual en cajas de 12 kg del 15 al 27 de septiembre**

## CICLO DE VIÑA 2017

El invierno de 2017 fue suave y medianamente seco. Más fresco y riguroso durante los meses de diciembre y enero, pero con temperaturas elevadas (casi primaverales) en la segunda mitad de febrero. El 2017 quedará marcado por las heladas tardías que afectaron a los cultivos de la mitad norte de España. En el caso concreto de los terrenos de BR-VS, el 20 de abril se registró una ligera helada en San Vicente de la Sonsierra. Más grave fue la helada de advención (ola de frío del norte de Europa) registrada el 28 de abril con afección a zonas del viñedo.

Las lluvias puntuales y las buenas temperaturas de los meses de primavera contribuyeron a adelantar ligeramente el ciclo vegetativo del viñedo. La aportación hídrica repuntó en junio, con más de 70 litros por metro cuadrado. Durante el mes de julio tuvimos tormentas con algunos daños por granizo, aunque las buenas condiciones de viento y temperatura de los días siguientes contribuyeron a una correcta y rápida cicatrización de las heridas e impactos.

Posteriormente, las precipitaciones de finales de agosto y principios de septiembre contribuyeron a mitigar la escasez de agua en las áreas radicales media y profunda. Las lluvias de estos meses favorecieron la actividad vegetativa y el desarrollo normal del proceso de maduración de la uva. La vendimia se desarrolló con normalidad entre el 15 y el 27 de septiembre, con unas condiciones meteorológicas buenas.

## CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

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

Se aconseja consumir a 18 °C / 64 °F.

## PRODUCCIÓN

40.400 botellas Bodegas, 2.566 Magnum, 125 Doble Magnum, 37 Imperiales y 5 Salmanazar.

## FECHA DE EMBOTELLADO

Agosto de 2019

