

MACÁN

Bodegas Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia S.A.



VEGA-SICILIA

Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia

Macán Clásico

2019

Bouteille

Magnum

www.macan-wine.com



Appellation :	DOCa Rioja
Cépage :	100% Tempranillo
Parcelles :	San Vicente de la Sonsierra, Labastida, Álalos, Navaridas et Elvillar
	Sols sablo-limoneux, 483 m
Terroirs :	
Age des vignes :	32 ans
Degré alcoolique :	14%vol
Récolte :	Manuelle, 28 hl/ha

Description:

La famille Alvarez a acquis la Bodega Vega Sicilia en 1982. Elle est devenue célèbre grâce au travail acharné d'un fils de la famille, Don Pablo Alvarez. Vega Sicilia cumule plusieurs centaines d'hectares de vignes. Trois cuvées sont produites dans le Ribera Del Duero : «Unico», «Valbuena» et «Alion». La bodega Pintia en Toro a rejoint le groupe en 1997. Le tout dernier projet étant Macan, en collaboration avec la famille Rothschild.

Le soin extrême apporté aux vignes comme aux vinifications, les élevages longs et la fraîcheur des vins sont leur signature.

Macán est une version moderne et très personnelle des vins de qualité supérieure de la Rioja. Ce vin est dédié à la finesse, l'élégance, la complexité et la puissance. C'est le fleuron des Bodegas Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia, projet lancé en 2004. 2009 a été le premier millésime mis sur le marché. La connaissance, l'effort, la patience et un esprit d'amélioration constante ont stimulé la croissance d'un projet ayant atteint 98 hectares de vignoble et réunissant technologie, tradition et innovation.

Le foudre a joué un rôle très important dans l'affinage de la texture des tanins au cours de l'élevage et la barrique a permis de travailler sur la douceur, en utilisant 50 % de barriques neuves.

Degustation :

Un bouquet de fruits : mûres, griottes et cerises noires, avec des notes raffinées de vanille et d'épices orientales ainsi que la prune en arrière-plan. Des touches de café et de chocolat, ainsi que du chêne bien intégré avec de légères notes grillées, apportent une complexité aromatique.

Ce vin bien structuré avec des tanins fermes mais mûrs, les saveurs en bouche font écho aux arômes du nez. De délicates notes de graphite et d'épices douces, rappelant presque la noix de muscade, sont perceptibles en finale.

Accords :

Bœuf ou agneau braisé

Conservation et Service :

A déguster dès maintenant - conservation possible de 10 à 15 ans
Température optimale de service 18°C



Inspirés par nos sens.

Ouverts sur le monde.



Vins du Monde - Tél : 05 57 34 55 91 - info@vinsdumonde.com - www.vinsdumonde.com