

MACÁN

Bodegas Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia S.A.



Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia

Macán

2018

Bouteille

Magnum

Espagne



www.macan-wine.com

Appellation :	DOCa Rioja
Cépage :	100% Tempranillo
Parcelles :	San Vicente de la Sonsierra, Ábalos, Elvillar et Leza
Terroirs :	Sols argilo-calcaires, 500m
Degré alcoolique :	14%vol
Récolte :	Manuelle, 14 hl/ha



Histoire :

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 :

Le nez dévoile des arômes de fruits intenses, notes de balsamique et saveurs de fruits mûrs.

En bouche, des notes de mûres et de gelée de cassis, de confiture de prunes, de cerise, de vanille et d'épices de chêne sont complétées par de subtiles notes grillées. En arrière-plan, il y a un soupçon de café fraîchement moulu et d'herbes méditerranéennes séchées.

La bouche est très attrayante avec une grande profondeur, une excellente structure tanique et de la complexité. Il y a aussi une pointe de graphite sur la fin de bouche.

Accords :

Gigot d'agneau

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