



[www.temposvegasicilia.com](http://www.temposvegasicilia.com)

MACÁN  
BODEGAS BENJAMIN DE ROTHSCHILD & VEGA SICILIA

Espagne



## Vega Sicilia - Bodegas Benjamin de Rothschild Macán 2018

### 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 en Ribera del Duero : "Unico", "Valbuena" et "Alión". La bodega Pintia en appellation Toro a rejoint le groupe en 1997. Le tout dernier projet étant Macán, en collaboration avec la famille Rothschild, en Rioja. 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. Le projet a été lancé en 2004 et le premier millésime mis sur le marché en 2009. 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.

<b>APPELLATION :</b>	Rioja
<b>CÉPAGE :</b>	100% Tempranillo
<b>TERROIR :</b>	Terrasses de sols pauvres, graveleux et argilo-calcaire, 500 m d'altitude
<b>RÉGION :</b>	Álava
<b>DEGRÉ ALCOOLIQUE :</b>	14 %
<b>AGE DES VIGNES :</b>	40 ans (en moyenne)
<b>RENDEMENT :</b>	28 Hl/ha
<b>ELEVAGE :</b>	15 mois en fût de chêne

### NOTE DE DÉGUSTATION :

Le nez dévoile des arômes de fruits intenses, notes de balsamique et saveurs de fruits mûrs. En bouche, des notes de mûres, cassis, prunes, cerise, vanille et épices 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 tannique et de la complexité. Il y a aussi une pointe de graphite sur la fin de bouche.

### CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 18°C

Ce vin peut être bu dès maintenant, ou conservé pendant 15 ans.

