

Macán Clásico 2019 Vega Sicilia & Benjamin de Rothschild - 300 cl. (Doble Magnum)

Le Macán Clásico est la résultante d'une sélection très sévère à la vigne. Seules les meilleures parcelles, situées à San Vicente de la Sonsierra, rentrent en ligne de compte.



Vinification

Après la fermentation alcoolique à température contrôlée (en cuve inox), le vin fait sa malo (dont 30%, en fût). Le Macán Clásico passe 12 mois en barriques de chêne français (neuf ou de deux vins). Puis il est encore mis à reposer 18 mois en bouteille avant d'être commercialisé.



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2025
Optimum : 2028-2032
A boire jusqu'à : 2039



Servir

16 à 18°, dans un grand verre. Notre conseil; carafez-le dans ses 5 premières années.



Analyse des essais

Robe profonde aux reflets de vin jeune. Le premier nez de fruit rouge bien mûr, teinté de bois, s'ouvre rapidement à l'aération. Un Tempranillo juteux, très pur, plein de sève qui vous remplir la bouche et vous titille les papilles. Très flatteur.

Description domaine

Deux grands noms, issus de deux grands pays du vin se sont unis autour d'une ambition: élaborer des vins d'exception dans une grande région de vin, la Rioja, et sous leurs deux noms.



Assemblée

Tempranillo (100%)



Région:

Pais Vasco



Appellation:

D.O.C. Rioja



Domaine viticole:

Vega Sicilia & Benjamin de Rothschild