

## Macán Clásico 2019 Vega Sicilia & Benjamin de Rothschild - 150 cl. (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 : 2024  
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