

Macán 2015

Vega Sicilia & Benjamin de Rothschild - 150 cl. (Magnum)

Macán 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 20%, en fût). Le Macán passe au total 14 mois en barriques de chêne français.



Potentiel de stockage

15 ans.



Servir

Entre 16 et 18°, dans un large verre. Notre conseil: carafer dans les 8 premières années.



Analyse des essais

Robe de vin jeune, mais profonde. Les arômes balancent entre puissance et élégance, avec un peu de boisé en filigrane. Les tannins sont suaves et fruités - un Rioja moderne, quoi!

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