

Fiche Technique

Wijn	Macán Clasico
Producent	Bodegas Benjamin de Rothschild & Tempos Vega Sicilia
Website	http://www.temposvegasicilia.com
Herkomst	Rioja, Spanje
Classificatie	DOCa Rioja
Bodem	90 ha (opgedeeld tussen Samaniego, Baños de Ebro, Labastida, El Villar en San Vicente)
Druivenras	100% Tempranillo
Vinificatie	Na de alcoholische gisting wordt het malolactische proces uitgevoerd met 30% in vaten en de resterende 70% in tanks. De rijping vindt plaats in extrafijn en fijnkorrelig Frans hout, de meerderheid in nieuwe vaten en de rest in 1e jaars vaten voor een periode van 15 maanden.
Serveertemperatuur	16-18 °C
Smaakomschrijving	Volgens de Bordeaux traditie is Macán Clasico de 2 ^e wijn van deze bodega. Meer rood fruit expressie en lichtvoetiger dan z'n grote broer. Gemaakt om jong te drinken. De wijn wordt apart gevinificeerd en heeft daarom ook zijn eigen karakter.
Biologisch	Organisch
Informatie producent	Deze 'nieuwe' bodega is een gemeenschappelijk initiatief van de familie Alvarez van Vega Sicilia en Benjamin de Rothschild. De wijngaarden liggen in de regio Rioja Alavesa en Rioja Alta, welke meer wordt beïnvloed door het vochtige Atlantische klimaat dan door de droge, typisch Spaanse mediterrane patronen. De eerste vijf jaren wordt de productie beperkt gehouden (60.000 flessen). Terwijl het domein deze wijn al drie jaar maakt, is de eerste officiële jaargang 2009 die medio 2013 in Nederland debuteert. Zowel de Macán Clásico, de basiswijn, als de Macán, de prestige cuvée, zijn volbloed Rioja's van 100% tempranillo.

