

## Fiche Technique

<b>Wijn</b>	Macán
<b>Producent</b>	Bodegas Benjamin de Rothschild & Tempos Vega Sicilia
<b>Website</b>	<a href="http://www.temposvegasicilia.com">http://www.temposvegasicilia.com</a>
<b>Herkomst</b>	Rioja, Spanje
<b>Classificatie</b>	DOCa Rioja
<b>Bodem</b>	90 ha (opgedeeld tussen Samaniego, Baños de Ebro, Labastida, El Villar en San Vicente)
<b>Druivenras</b>	100% Tempranillo
<b>Vinificatie</b>	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.
<b>Serveertemperatuur</b>	16-18 °C
<b>Smaakomschrijving</b>	Een explosie van kersen en pruimen in de mond met een rokerig randje. De wijn heeft een krachtige lange afdronk en zijdezachte tannines.
<b>Biologisch</b>	Organisch
<b>Informatie producent</b>	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.

