



Macán

Rioja DOCa, Bodegas, Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia

Un Rioja monumentale di Vega Sicilia

Beschreibung:

La leggendaria collaborazione tra la famiglia Rothschild e Pablo Alvarez, che gestisce Vega Sicilia, è iniziata più di dieci anni fa. Il risultato è un Rioja moderno, espressivo ed esemplare.

Degustationsnotiz:

Porpora luminoso con riflessi rubino. Frutta nera opulenta al naso complesso, con la mineralità caratteristica della Rioja che si fonde con una grande quantità di dolcezza, ciliegie nere, more e torta di prugne. Il palato è succoso, potente ed elegante allo stesso tempo, l'estratto è corposo e i tannini morbidi, sfumature di frutta nera e blu su note di ginepro, nonostante le enormi riserve è già un vero piacere.

Ideale con:

È un accompagnamento delizioso per il filetto di manzo, lo stinco brasato o le costole di agnello. Si può servire anche con piatti di selvaggina o coda di bue.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Spagna

Produttore: Bodegas

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2036

Varietà d'uva: 100% Tempranillo

Artikelnummer: 0773915

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Macán

Rioja DOCa
Bodegas

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Guía Proensa 97/100, Decanter 96/100, Guía Peñín 96/100, James Suckling 95/100, Parker 93,5/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Da bere:	da subito fino al 2036
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.