



Macán Clásico

Rioja DOCa, Bodegas, Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia

Vega Sicilia Superbe Rioja

Beschreibung:

Solo un enologo leggendario come Pablo Álvarez riesce a produrre grandi vini di carattere ovunque lavori. Con i suoi due vini Macán, ha permesso alla regione vinicola della Rioja di acquisire rapidamente una reputazione scintillante. L'ultima annata, il Macán Clásico 2018, ne è un esempio perfetto: questo Tempranillo di culto è sorprendente e conquista gli operatori del settore e gli appassionati di vino.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino luminoso con riflessi violacei. Naso espressivo di bacche nere e rosse. Ha l'innegabile intensità della Rioja, pur rimanendo estremamente raffinato. More, frutta a nocciolo nero e torta di ciliegie. Fluidità vellutata al palato, potente ed elegante al tempo stesso. I tannini croccanti supportano perfettamente la complessità degli aromi fino al lungo finale.

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: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2033

Varietà d'uva: 100% Tempranillo

Artikelnummer: 0774019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Macán Clásico

Rioja DOCa
Bodegas

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Semana Viticola 95/100, Guía Peñín 94/100, James Suckling 93/100, Parker 93+/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 94/100
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Da bere:	da subito fino al 2033
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
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.