



## Macán Clásico

Rioja DOCa, Bodegas, Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia

Rioja con profondità, origine e spirito moderno

### **Beschreibung:**

Il nome dietro questo progetto non è altro che Vega Sicilia, la leggendaria cantina di culto della Ribera del Duero. In collaborazione con la famiglia Rothschild, è stato creato un Rioja che reinterpreta le sue origini tradizionali: il Macán Clásico è potente e intenso, ma allo stesso tempo sorprendentemente fresco e raffinato. È un Rioja per intenditori che apprezzano la struttura e la profondità, ma che non vogliono scendere a compromessi con la bevibilità e l'eleganza - un classico moderno della migliore casa, con una firma molto personale.

### **Degustationsnotiz:**

Rosso rubino luminoso con riflessi violacei. Naso espressivo di bacche nere e rosse. Ha l'inevitabile 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 2035

**Varietà d'uva:** 100% Tempranillo

**Artikelnummer:** 0774021

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

## Macán Clásico

Rioja DOCa  
Bodegas

<b>Herkunft:</b>	Spagna
<b>Valutazioni:</b>	Parker 95/100, Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Tempranillo
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2035
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	12 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.