



Macán Clásico

Rioja DOCa, Bodegas, Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia

Rioja con profondità, origine e spirito moderno

Descrizione:

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.

Profilo aromatico:

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.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

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

Numero articolo: 0774021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Macán Clásico

Rioja DOCa
Bodegas

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Parker 95/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Da bere:	da subito fino al 2035
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.