



2015 Macán

Rioja DOCa, Bodegas, Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia

Un Rioja monumentale di Vega Sicilia

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

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.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:

ES

Regione:

Rioja

Produttore:

Macán - Vega Sicilia

Valutazioni:

Guía Proensa 97/100, James Suckling 95/100, Parker 93,5/100, Score 19/20, Decanter 96/100, Guía Peñín 96/100

Vinificazione:

18 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

fino a 2036

Varietà d'uva:

100% Tempranillo

Numero di articolo:

0773915

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Macán

Rioja DOCa
Bodegas
Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia

Origine:	ES
Valutazioni:	Guía Proensa 97/100, James Suckling 95/100, Parker 93,5/100, Score 19/20, Decanter 96/100, Guía Peñín 96/100
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Maturità:	fino a 2036
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.