



2017 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 brillante con riflessi violacei dal disco al centro. Intenso bouquet di piccoli frutti neri, ciliegia al maraschino, frutta secca e crostata di noci appena sfornata. Chicchi di moka tostati, bacche di ginepro e note discrete di legno pregiato. Al palato è corposo, con un magnifico equilibrio di frutta matura, tannini delicati e sottile acidità. Questo vino straordinariamente intenso si rivela potente ma anche pieno di finezza e fascino fino al finale persistente.

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:

Tim Atkin 95/100, James Suckling 94/100, Parker 93/100, Score 19/20

Vinificazione:

16 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

fino a 2036

Varietà d'uva:

100% Tempranillo

Numero di articolo:

0773917

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Macán

Rioja DOCa
Bodegas
Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia

Origine:	ES
Valutazioni:	Tim Atkin 95/100, James Suckling 94/100, Parker 93/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Maturità:	fino a 2036
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 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.