



2018 Macán Clásico

Rioja DOCa, Bodegas, Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia

Vega Sicilia Superbe Rioja

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

Porpora brillante e saturo con riflessi violacei al centro. Intenso bouquet di complessi frutti di bosco, amarena, fichi secchi e biscotto alle nocciole, con note di cacao amaro, spezie calde e discrete sfumature tostate. I profondi sapori di frutta sono splendidamente bilanciati al palato con tannini fini e vellutati. È un vino di impressionante intensità e fascino ammaliante, robusto e allo stesso tempo pieno di finezza, 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:

James Suckling 95/100, Parker 94/100, Score 18.5/20

Vinificazione:

12 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

fino a 2032

Varietà d'uva:

100% Tempranillo

Numero di articolo:

0774018

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Macán Clásico

Rioja DOCa

Bodegas

Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia

Origine: ES

Valutazioni: James Suckling 95/100, Parker 94/100, Score 18.5/20

Varietà d'uva: 100% Tempranillo

Maturità: fino a 2032

Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 12 Mesi in Barrique

Gradazione
alcolica: 14.0 %

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