



2018 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:

Rosso cremisi ricco e brillante dal disco al centro. Un bouquet seducente di piccoli frutti neri e biscotti alle noci, con note di spezie esotiche, pane scuro tostato e ginepro, e un tocco discreto di cedro. Al palato è straordinariamente ricco, con un affascinante equilibrio tra frutta matura, tannini finemente cesellati e acidità perfettamente integrata. Complesso e intenso, con tutto il temperamento spagnolo, è anche pieno di finezza e incantevole fino al finale quasi interminabile.

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:

Semana Viticola 97/100, Guía Peñín 96/100, James Suckling 95/100, Parker 94+/100, Score 19/20

Vinificazione:

16 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

fino a 2038

Varietà d'uva:

100% Tempranillo

Numero di articolo:

0773918

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Macán

Rioja DOCa
Bodegas
Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia

Origine:	ES
Valutazioni:	Semana Viticola 97/100, Guía Peñín 96/100, James Suckling 95/100, Parker 94+/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Maturità:	fino a 2038
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 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.