



2020 Macán

Rioja DOCa, Bodegas, Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia

Un colpo di mano della nuova élite di La Rioja

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:	Spagna
Regione:	Rioja
Produttore:	Macán - Vega Sicilia
Valutazioni:	Score 19/20, Tim Atkin 96/100, Parker 94+/100
Vinificazione:	16 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Numero di articolo:	0773920

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Macán

Rioja DOCa

Bodegas

Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 19/20, Tim Atkin 96/100, Parker 94+/100
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
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.