



## 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Spagna
<b>Regione:</b>	Rioja
<b>Produttore:</b>	Macán - Vega Sicilia
<b>Valutazioni:</b>	Guía Proensa 97/100, Decanter 96/100, Guía Peñín 96/100, James Suckling 95/100, Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2036
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Tempranillo
<b>Numero di articolo:</b>	0773915

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Macán**

Rioja DOCa

Bodegas

Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia

**Origine:** Spagna

**Valutazioni:** Guía Proensa 97/100, Decanter 96/100, Guía Peñín 96/100, James Suckling 95/100, Score 19/20

**Varietà d'uva:** 100% Tempranillo

**Maturità:** fino a 2036

**Viticultura:** 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.