



## 2019 Macán Clásico

Rioja DOCa, Bodegas, Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia

Il nobile Rioja di Vega Sicilia

### Descrizione del vino:

Solo una leggenda dell'enologia come Pablo Álvarez è in grado di produrre vini con un carattere da vetrina in ciascuno dei suoi luoghi di lavoro. Con i due vini Macán, ha dato alla regione vitivinicola della Rioja un enorme guadagno di prestigio in pochissimo tempo. L'ultima annata del Macán Clásico stupisce e ispira anche gli esperti di vino, oltre che gli intenditori.

### Nota di degustazione:

Rosso rubino luminoso con riflessi violacei. Naso espressivo di bacche nere e rosse. Ha l'innegabile intensità della Rioja, pur rimanendo estremamente raffinato. More, frutta a nocciolo nero e torta di ciliegie. Fluidità vellutata al palato, potente ed elegante al tempo stesso. I tannini croccanti supportano perfettamente la complessità degli aromi fino al lungo finale.

### 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:** Semana Viticola 95/100, Guía Peñín 94/100, James Suckling 93/100, Parker 93+/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 94/100

**Vinificazione:** 12 Mesi in Barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 14.0 %

**Maturità:** fino a 2033

**Varietà d'uva:** 100% Tempranillo

**Numero di articolo:** 0774019

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Macán Clásico**

Rioja DOCa

Bodegas

Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia

**Origine:** Spagna

**Valutazioni:** Semana Viticola 95/100, Guía Peñín 94/100, James Suckling 93/100, Parker 93+/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 94/100

**Varietà d'uva:** 100% Tempranillo

**Maturità:** fino a 2033

**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.