

# VINO TINTO - MACÁN 14 - 3000 ML

## MACÁN



País / Región / D.O

España, Rioja



Historia

Primer vino del proyecto entre Benjamin de Rothschild y Vega-Sicilia en tierras riojanas Su nombre procede del vocablo que se utiliza coloquialmente para designar a los habitantes de San Vicente de la Sonsierra.



Elaboración / Crianza

Elaboración: La fermentación maloláctica se realiza el 30% en barrica y el resto en depósito.

Maduración entre 16 y 18 meses de roble francés.

Crianza : Mas de 12 meses en barrica.

Notas de Cata.



Vista : Granate profundo



Nariz : Cereza negra,Ciruelo rojo,Violeta,Pimienta negra,Vainilla



Boca : Seco,Taninos medios altos,Cuerpo completo



Maridaje

Atún, Cerdo,Res,Carnero,Carne Madurada,

Calificación



Alc.Vol : 14.50%

Variedades: Tempranillo: 100%.

Temperatura de servicio: Entre 17°C y 18°C

**MARINTER**<sup>MS</sup>

SELECCIÓN GOURMET DEL MUNDO