

## Macan 2018

**Precio:**

90,00 €

**Características:**

Añada: 2018

Países: España

Zona de producción: D.O.Ca. Rioja

Formato: 75 cl / 0,75 L

Uva: Tempranillo

Crianza: Aproximadamente 15 meses en barricas de roble francés (y posteriormente en botella)

Graduación: 14

Guía Parker: 94

Guía Peñín: 96

**Descripción completa:**

Macán 2018 es un tinto de la D.O.Ca. Rioja elaborado 100 % con uva Tempranillo, con crianza de aproximadamente 15 meses en barrica de roble francés seguido de reposo en botella; graduación de 14 % vol.

**Resumen:**

Un vino elegante de Rioja, lleno de finura y potencia, que celebra lo mejor del terroño y la uva Tempranillo. ¡Pruébalo ahora!

\*Precios sin IGIC

**Vinotecas**

Las Palmas de Gran Canaria  
C/ Viera y Clavijo, 23  
(+34) 828 07 16 56

Santa Cruz Tenerife  
C/ Adán Martín Menis, 5  
(+34) 663 38 72 08

**Almacén y Oficinas**

Las Palmas de Gran Canaria  
C/ Guanaboa, 82  
(+34) 928 35 33 20

La Orotava, Tenerife  
Camiño La Habanera, 3  
(+34) 674 17 13 10