



Ficha técnica

Castillo Ygay

Gran Reserva Especial 2012



Información nutricional

Viñedo propio

Castillo Ygay se elabora exclusivamente con las mejores uvas de La Plana, un pago de 40 ha plantado en 1950, de suelo arcillo-calcáreo situado a 485 m de altitud, en la zona más elevada de la Finca Ygay, una finca de 300 ha que rodea la bodega de Marqués de Murrieta situada en la Rioja Alta.

Variedades de uva

81% Tempranillo,
19% Mazuelo.

Vendimina manual

Vendimia manual seleccionada, en palots de pequeña capacidad para preservar la calidad de la uva. El tempranillo se vendimió del 17 y al 19 de septiembre y la mazuelo el 25 de septiembre.

Vinificación

Los racimos se despalillan y, tras su paso por la mesa de selección, las variedades fermentan por separado en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. El encubado tiene una duración de aproximadamente 10-12 días durante los cuales se realizan continuas labores de remontados y delestaje para favorecer el contacto del mosto con los hollejos y provocar una lenta y natural extracción de aromas y polifenoles, proceso suave y lento que favorece la extracción del color y taninos maduros del hollejo. Una vez decidido el ensamblaje, el vino permanece en depósito de hormigón 20 meses hasta su embotellado.

Proceso de crianza

La tempranillo envejece durante 34 meses en barricas de roble americano de 225 l y la mazuelo durante 34 meses en barricas de roble francés de 225 l.

Nota de cata

Una nariz plena y compleja, con aromas de picota y ciruela madura que cubren notas de hojas de té, cedro y hierbas mediterráneas sobre un fondo de flores secas. Definido y profundo en boca, con taninos pulidos y lleno de matices; armonioso y de larga vida.

“Otra añada legendaria de Castillo Ygay que desafía sin pudor el paso del tiempo”

María Vargas - Directora Técnica.

Puntos

100 puntos James Suckling

