



Ficha técnica

Castillo Ygay

Gran Reserva Especial 2011

Variedades de uva

84% Tempranillo, 16% Mazuelo

Grado alcohólico

14% Vol.

Fecha de embotellado

Febrero, 2016



Viñedos propios

Castillo Ygay se elabora exclusivamente con las mejores uvas de La Plana, un pago de 40 ha. plantado en 1950, 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.

Vendimia manual

Llevamos a cabo una vendimia manual seleccionada, en palots de pequeña capacidad para preservar la calidad de la uva. El tempranillo se vendimió el 17 y el 22 de septiembre y la mazuelo el 28 de septiembre de 2011.

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, bazuqueos y delestaje para favorecer el contacto del mosto con los hollejos y provocar una lenta y natural extracción de aromas y polifenoles. Tras la fermentación, las partes sólidas de la uva son prensadas en prensas verticales, mediante un proceso suave y lento que favorece la extracción del color y taninos maduros del hollejo.

Proceso de crianza

La tempranillo envejece durante 28 meses en barricas de roble americano de 225 l. y la mazuelo durante 28 meses en barricas de roble francés de 225 l. Una vez decidido el ensamblaje, el vino permanece en depósito de hormigón 13 meses hasta su embotellado.

Número de botellas

131.668 (0,75 l), 2.060 (1,5 l), 206 (3 l) y 15 (18 l).

Nota de cata

Un infinito y complejo rango de aromas definen este Castillo Ygay 2011 que evoca picota madura, arándanos y cassis con refinados toques de monte bajo, hierbas mediterráneas, pimienta negra, clavo y moca. El equilibrio define a este vino añada tras añada; vivo en boca a la vez que envolvente y armónico. Con taninos sedosos y un largo y elegante final. "Tras un inolvidable 2010, Castillo Ygay vuelve a expresar el maravilloso potencial del pago La Plana" María Vargas - Directora técnica.



Puntuaciones

99
puntos
Sobremesa

98
puntos
La Vanguardia

97
puntos
Decanter

97
puntos
Tim Atkin

98
puntos
James Suckling

98
puntos
Falstaff

97
puntos
Wine Enthusiast

95
puntos
Vinous Media

98
puntos
Proensa

98
puntos
Guía ABC

97
puntos
Robert Parker

94
puntos
Wine Spectator