



Ficha técnica

# Castillo Ygay Blanco

Gran Reserva Especial 1986

Variedades de uva

97% Viura, 3% Malvasía.

Grado alcohólico

13,5% Vol.

Fecha de embotellado

29 de enero de 2014.



## Viñedos propios

Las uvas con las que se elabora este vino proceden del Pago Capellanía, plantado en 1945 y situado en la zona más alta de nuestra Finca Ygay a 485 metros de altitud en Rioja Alta.

## Vendimia manual

Dio comienzo en los primeros días de octubre, con ritmo lento y progresivo. Las condiciones climatológicas ayudaron a conseguir la maduración óptima de la uva. La variedad viura, de racimo grande y grano pequeño, fue la primera en vendimiarse.

## Vinificación

El racimo entero fue estrujado y posteriormente prensado en prensa vertical de madera de doble husillo. Su fermentación se realizó en tino de roble americano.

## Proceso de crianza

252 meses en bodega de roble americano (225 l) y 67 meses en depósito de hormigón.

## Número de botellas

8.125 botellas (75 cl).

## Maridaje

Becada al horno de brasa de ceps de garnacha con trufa negra, foie y viejo brandy. Carne de centolla al vapor en pasta fresca artesana. Manitas de ibérico rellenas y caramelizadas con setas de cardo y trufa blanca. Fina kokotxa de merluza al vapor con su pil pil, ravioli de jamón ibérico puro de bellota.

## Nota de cata

Nariz sutil en un primer momento, aunque poco a poco se va abriendo hasta desarrollar algunos matices de champiñones y té de verbena. En boca es potente y elegante, con una excelente acidez y gran longitud, volumen y nitidez, con un toque mineral y un acabado con umami.

*"Uno de los mejores vinos blancos que he probado en toda mi vida"* Luis Gutiérrez,  
(Robert Parker - Wine Advocate)



## Puntuaciones

**100**  
puntos  
Parker

**100**  
puntos  
James  
Suckling

**100**  
puntos  
Falstaff

**100**  
puntos  
La  
Vanguardia

"Mejor vino blanco  
del mundo"  
Wine Style Awards  
2020 \*Vivino