



MARQUÉS DE MURRIETA

RIOJA DESDE 1852

CASTILLO YGAY BLANCO 1986

VIÑEDO PROPIO

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. Rioja Alta.

VARIEDAD DE UVA

97% Viura, 3% Malvasía.

VENDIMIA MANUAL

Dio comienzo en los primeros días de Octubre, con ritmo lento y progresivo. Las condiciones climatológicas así lo aconsejaron y ayudaron al desarrollo óptimo de la uva así como su momento óptimo de madurez. La variedad viura, de racimo grande y grano pequeño, fue la primera en vendimiarse. Con graduación de 13,5% y un contenido alto en acidez.

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 barrica de roble americano (225l).

TIEMPO EN DEPÓSITO

67 meses en depósito de hormigón.

FECHA DE EMBOTELLADO

29 de enero de 2014.

NÚMERO DE BOTELLAS

8.125 botellas (75cl).

MARIDAJE

Jamón Ibérico de Bellota, capón relleno, becada al horno, quesos trufados, carnes blancas de ternera, kokotxas de merluza etc.

RECOMENDACIÓN DE CONSUMO

Servir a una temperatura entre 14°C y 15°C.

PUNTUACIONES

PARKER - WINE ADVOCATE (USA): 100 puntos. Este es un vino perfecto. Se muestra cada vez más y más joven con el tiempo en la copa. No tengo ninguna duda de que estamos hablando de un blanco para los próximos 50 años. El vino es simplemente impresionante.

