

CASTILLO YGAY 2000

≡ DESCRIPCIÓN

D.O.C.A. RIOJA
VINO TINTO
GRAN RESERVA
BOTELLA DE 0,75 LT.





■ FICHA

VIÑEDO PROPIO: De las uvas seleccionadas de una añada de calidad excelente en el pago La Plana, ubicado en la zona más elevada de nuestra Finca Ygay a 485 metros de altitud. La Finca Ygay consta de 300 hectáreas de viñedos propios situados en torno a la bodega en la región vitivinícola Rioja Alta.

VARIETADES DE UVA: 87% Tempranillo, 13% Mazuelo.

VENDIMIA MANUAL: Del 10 al 12 de octubre.

VINIFICACIÓN: Los racimos se despalillan y estrujan suavemente. Las uvas fermentan por separado en depósitos de acero inoxidable, con control de temperatura. El encubado tiene una duración de 12 días durante los cuales se realizan continuas labores de “remontados” y “bazuqueos”, para favorecer el contacto del mosto con los hollejos y provocar una lenta y natural extracción de aromas y polifenoles.

PROCESO DE CRIANZA: 34 meses en barricas de roble americano de 225 litros y 36 meses en botella.

MARIDAJE: Todo tipo de carnes rojas, caza, ibéricos y quesos, entre otros.

TEMPERATURA DE CONSUMO: 18° – 19°C.

DECANTACIÓN: Recomendamos oxigenar unos minutos antes de su consumo.

🏆 PUNTUACIÓN

GUÍA PEÑÍN (ESPAÑA): 95 puntos. Mejor Gran Reserva de España, por J. Peñín.

GUÍA TODOVINO (ESPAÑA): Vino Excepcional. Mejor Gran Reserva 2000 de Rioja “Un vino mítico y de voluntad inquebrantable. Un vino al que el tiempo hace grande. Todo un icono de Rioja y del vino español. Excelente madurez y riqueza de matices”.

WINE SPECTATOR (USA): 92 puntos. Una de las Mejores Bodegas del Mundo, por T. Matthews.

PLANETA VINO (ESPAÑA): 91 puntos. “Engrandece la figura de la bodega y sus responsables. Conserva los rasgos que gustan a los degustadores de clásicos pero aporta otros que han de satisfacer a los que prefieren vinos más actuales, con mayor presencia de los aromas de fruta y con vigor en la boca. Un vino vivo, con acidez que le da nervio y que esta bien arropada por el cuerpo” por A. Proensa.

WINE ADVOCATE (USA): 90 puntos. “(...) elegante, con capas, destacada cereza negra, especiado” por R. Parker.

KOREA WINE CHALLENGE (ASIA): Medalla de Oro.

ABC (ESPAÑA): 9 puntos. “Con este Castillo Murrieta reinventa los grandes reservas riojanos sin renunciar a su personalidad pero dándole un aire nuevo. Un vino expresivo, largo y profundo” por C. Maribona.

EL ECONOMISTA (ESPAÑA): 8 / 10 puntos. “Ofrece un perfil muy interesante. Por un lado mantiene el característico estilo de los grandes reservas de Rioja, por otro presenta sensaciones frutales más persistentes y una estructura más sólida. Una combinación perfecta para seducir (...)” por F. Oldenburg.