

CASTILLO YGAY 2005

≡ 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 nuestro pago La Plana ubicado en la zona más elevada de nuestra Finca Ygay a 485 metros de altitud. Ygay ocupa una superficie de 300 hectáreas de viñedos propios circundantes a la bodega.

VARIETADES DE UVA: 89% Tempranillo, 11% Mazuelo.

VENDIMIA MANUAL: El Tempranillo se vendimió el 30 de septiembre y el Mazuelo el 3 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 11 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: 30 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 GOURMETS (ESPAÑA): 97 puntos. Mejor Gran Reserva de Rioja "Compleja sutil vía nasal, aromas de orejones, ciruelas maduras, finos almizcles, carbón vegetal, bombón inglés, etc. De gran viveza, amplio (...) Persistente y compleja vía retronasal llena de matices. Aterciopelado y elegante".

PARKER · WINE ADVOCATE (USA): 96 puntos. Mejor Gran Reserva '05 de Rioja. "Clásico entre los clásicos, vuelve a lo más alto con la excelente añada 2005. Muestra una armonía que tan solo los grandes vinos tienen. Largo final y elegante. Me encantó la sensación de seriedad y austeridad que desprende. Se trata de un gran vino de guarda (...) un Gran Reserva marcado por la Mazuelo que debería otorgarle una gran capacidad de envejecimiento. Una gran relación calidad precio para un vino de este nivel" por L. Gutiérrez.

GUÍA PROENSA (ESPAÑA): 96 puntos. "Vivo, potente, elegante interpretación del tipo gran reserva. Estructurado, consistente, con cuerpo y con nervio, potente, largo" por A. Proensa.

GUÍA PEÑÍN (ESPAÑA): 95 puntos. Mejor Gran reserva 2005 de España.

WINE ENTHUSIAST (USA): 95 puntos. "Soberbio en todos los aspectos, se trata de un vino de primera a escala mundial. Un suave final de media-larga duración paradigma de la elegancia".

WINE & SPIRITS (USA): 94 puntos. "Se trata de un súper Rioja, más potente que la añada 2004 (...) Joven y vivo, ahumado y firme. Su textura es tan grandiosa como su amplio final. Este vino tiene el vigor y la raza necesarios para envejecer durante décadas." Vino Destacado "Editor's Choice".


RIOJA

