

CASTILLO YGAY 2005

■ Спецификация

Собственный виноградник: Производится из отборного винограда, миллезима высочайшего качества, выращенного в винодельческом хозяйстве Ла Плана (La Plana), расположенном в самом высоком месте нашего поместья Игай (Finca Ygay), на 485 м от уровня моря.

Сорт винограда: Темпранильо 89%, масуэло 11%.

Ручной сбор урожая: Сорт темпранильо - 30 сентября, и масуэло - 3 октября.

Винификация: Грозди очищаются от веток, и затем проводится мягкое прессование плодов. Ферментация винограда проходит в резервуарах из нержавеющей стали при контролируемой температуре. Разлив продолжается в течение 11 дней, во время которых выполняются такие работы, как «ремонт» (перемешивание) и взбалтывание. Это позволяет вину вступать в контакт с кожей для постепенного и естественного впитывания ароматов и полифенолов.

Процесс выдержки: 30 месяца в новых бочках объемом 225 л. из американского дуба и 36 месяцев в бутылках.

Маридаж: Любой тип красного мяса, дичь, иберийские продукты и сыры, среди других.

Температура при употреблении: 18° – 19°С.

Декантация: Рекомендуется провести аэрацию вина за несколько минут до его употребления.

🏆 Оценка

Туристическое руководство GOURMETS (Испания): 97 очков. Лучшее выдержанное вино - Gran Reserva - в Риохе. «Сложный и утонченный запах с ароматами кураги, спелой сливы, легкого мускуса, древесного угля, английского шоколада и т.д. Отличается широтой и большой живостью (...). Насыщенный и сложный остаточный запах, полный нюансов. Шелковистое и элегантное».

PARKER · WINE ADVOCATE (США): 96 очков. Лучшее выдержанное вино - Gran Reserva '05 - в Риохе. «Классическое среди классических вин, снова достигает вершин благодаря отличному миллезиму 2005 г. Демонстрирует гармонию, которая присуща только выдающимся винам. Продолжительное и элегантное послевкусие. Мне понравилось чувство серьезности и строгости, передаваемое этим вином. Это вино предназначено для выдержки (...) выдержанное вино - Gran Reserva - из сорта масуэло, который придает вину выдержанный характер. Отличное соотношение цена-качество для вина этого уровня», по описанию L. Gutiérrez.

Туристическое руководство PROENSA (Испания): 96 очков. Живая, мощная, элегантная интерпретация выдержанного вина. «С четко выраженной структурой, насыщенное и наполненное живостью, мощное и с продолжительным послевкусием», по описанию A. Proensa.

Туристическое руководство REBÍN (Испания): 95 очков. Лучшее вино особой выдержки - Gran reserva 2005 в Испании.

WINE ENTHUSIAST (США): 95 очков. «Превосходное во всех отношениях, вино высшего уровня по мировым меркам. Мягкое, средне-продолжительное послевкусие - парадигма элегантности».

WINE & SPIRITS (США): 94 очка. Речь идет о вине Риоха повышенного качества, более мощного, чем миллезимы 2004 г.(...) Молодое и живое, с дымным и стойким вкусом. Его текстура также великолепна, как и распространяющееся послевкусие. Это вино обладает необходимой силой и породой для выдерживания в течение десятилетий».

Castillo Ygay
RIOJA

