

# CASTILLO YGAY 2007

## 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.

## VARIEDAD DE UVA

86% Tempranillo, 14% Mazuelo.

## VENDIMIA MANUAL

El Tempranillo se vendimió el 27 de septiembre y el Mazuelo el 13 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

El tempranillo pasa 28 meses en barricas de roble americano de 225 litros y el Mazuelo 28 meses en roble francés. En ambos casos pasan una etapa inicial de su crianza en barricas nuevas. Antes del embotellado y una vez ensamblado el vino final, éste pasa seis meses en depósitos de hormigón. Finalmente, el vino se afina en botella durante un mínimo de tres años.

## MARIDAJE

Pechuga de Pichón Asada al Momento, Arroz Cremoso de Trufas; Solomillo de Buey Asado en Horno, Pastel de Patata y Queso; Calamar de Anzuelo a la Plancha, Cordón de Tinta Negra y Panceta Iberica Crujiente; Centro de Lomo de Corzo Marinado y Asado, Salsa de su Marinado con Arándanos

## RECOMENDACIÓN DE CONSUMO

Decantar 20 minutos antes de disfrutarlo. Servir a una temperatura entre 18-19°C para favorecer la aireación del vino y poder disfrutar al máximo de sus aromas.

## PUNTUACIONES

**JAMES SUCKLING (USA): 98 puntos.**

**PARKER · WINE ADVOCATE (USA):: 95+ puntos.**

**GUÍA PEÑÍN (ESPAÑA): 94 puntos.**

