

CASTILLO YGAY 2010

VIÑEDO PROPIO

De las uvas seleccionadas de una añada de calidad excelente en el pago La Plana de 40 hectáreas, plantado en 1950 y ubicado en la zona más elevada de nuestra Finca Ygay, a 485 metros de altitud.

GRADO ALCOHÓLICO

14% Vol.

VARIEDAD DE UVA

85% Tempranillo, 15% Mazuelo.

VENDIMIA MANUAL

El Tempranillo se vendimió el 6 y 18 de octubre y el Mazuelo el 21 de octubre.

VINIFICACIÓN

Los racimos se despallan 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

24 meses en barricas de roble americano y francés de 225 litros.

FECHA DE EMBOTELLADO

Marzo de 2015.

NÚMERO DE BOTELLAS

130.853 (0,75 l), 2.025 (1,5l),
204 (3l) y 7 (18l)

MARIDAJE

Paloma torcaz al vino tinto, cacao, pimienta negra y grasa de jamón ibérico; tartar de solomillo de Wagyu, confitura de alcaparras y patata suflé; kokotxas de merluza en su pil pil, crujiente de piel de bacalao y pimienta cristal confitado; queso Moliterno al tartufo (trufa negra), mermelada ácida de guindas y vino tinto Castillo Ygay.

RECOMENDACIÓN DE CONSUMO

Decantar 20 minutos antes de disfrutarlo. Servir a una temperatura entre 14-16°C para favorecer la aireación del vino y poder disfrutar al máximo de sus aromas.

PUNTUACIONES CASTILLO YGAY 2010

99
PUNTOS

JAMES
SUCKLING

98
PUNTOS

GUÍA
PROENSA

97
PUNTOS

DECANTER

97
PUNTOS

GUÍA
GOURMETS

97
PUNTOS

WINE ADVOCATE
(ROBERT PARKER)

96
PUNTOS

TIM
ATKIN

