

MARQUÉS DE MURRIETA

D.O.Ca. Rioja

CASTILLO YGAY BLANCO GRAN RESERVA ESPECIAL 1986:

El primer vino blanco de la historia de España en obtener los **100 Puntos Parker**.



CASTILLO YGAY BLANCO 1986

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

97% Viura, 3% Malvasía.

ELABORACIÓN

Las uvas con las que se elabora este vino proceden del Pago Capellanía, plantado en 1945 y situado en la zona más alta de nuestra Finca Ygay a 485 metros de altitud. Rioja Alta.

Dio comienzo en los primeros días de Octubre, con ritmo lento y progresivo. Las condiciones climatológicas así lo aconsejaron y ayudaron al desarrollo óptimo de la uva así como su momento óptimo de madurez. La variedad viura, de racimo grande y grano pequeño, fue la primera en vendimiarse. Con graduación de 13,5% y un contenido alto en acidez.

El racimo entero fue estrujado y posteriormente prensado en prensa vertical de madera de doble husillo. Su fermentación se realizó en tino de roble americano.

21 años en barrica de roble americano (225l).
más de 5 años en depósito de hormigón.
Embotellado el 29 de enero de 2014.

PARKER- THE WINE ADVOCATE

100 puntos. *Este es un vino perfecto. Se muestra cada vez más y más joven con el tiempo en la copa. No tengo ninguna duda de que estamos hablando de un blanco para los próximos 50 años. El vino es simplemente impresionante.*

MARIDAJE

Jamón Ibérico de Bellota, capón relleno, becada al horno, quesos trufados, carnes blancas de ternera, kokotxas de merluza etc.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com