

CASTILLO YGAY 2007

■ 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.

VARIEDADES 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: Carnes de vacuno a la parrilla, setas, trufas, caza mayor, etc.

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. Sus aromas muestran inicialmente maravillosas notas frescas de flores y hierbas como lavanda, romero y violeta y más tarde aparecen frambuesa, caramelo, grosella y reg aliz negro. Se trata de un vino realmente increíble en nariz. Con cuerpo, vivo y ascendente. ¡Tan elegante! Como si se tratara de un rubí rojo. 86% tempranillo y 14% mazuelo. En el mercado desde septiembre de 2015. Un gran final y con un gran futuro por delante. Recomendamos guardarlo aproximadamente tres años. Decantar dos horas.

PARKER · WINE ADVOCATE (USA): 95+ puntos. Digno sucesor del 2005, el 2007 Castillo Ygay Gran Reserva Especial se dará a conocer a finales de 2015. Fue un año frío y lluvioso, pero gracias a esa circunstancia el vino es muy concentrado. Todavía es un 'bebé', largo, con profundidad y con taninos que deberían fundirse en un par de años. En comparación con el 2005 es más fresco, tal vez no tan concentrado, pero para mí la frescura adicional lo compensa y coloca en un nivel de calidad muy similar. Y la regla de oro, esperar por lo menos diez años después de la cosecha para empezar a descorchar un Castillo Ygay. Barato no es, pero con una gran calidad - precio. Se produjeron 110.000 botellas. No habrá Castillo Ygay en 2008, pero habrá de 2009, 2010 y 2011. Será algo excepcional poder disfrutar de tres cosechas consecutivas.

GUÍA PEÑÍN (ESPAÑA): 94 puntos.

Castillo Ygay
RIOJA

