



Ficha de cata

Castillo Ygay

Gran Reserva Especial 2011

Viñedo Propio

Castillo Ygay se elabora siempre con uvas seleccionadas de una añada de calidad excelente en el pago La Plana de 40 hectáreas de suelo arcillo-calcáreo y orientación Norte-Sur. Plantado en 1950 y ubicado en la zona más elevada de nuestra Finca Ygay, a 485 metros de altitud.

Variedades de uva

84% Tempranillo, 16% Mazuelo.

Grado Alcohólico

14% Vol.

Vendimia Manual

Seleccionada en palots de pequeña capacidad para preservar la calidad de la uva. El tempranillo se vendimió el 17 y 22 de septiembre y el mazuelo el 28 de septiembre.

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 aproximadamente 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 envejece 28 meses en barricas de 225l. de roble americano y la mazuelo, 28 meses en barricas de 225l. de roble francés.

Número de botellas

131,668 (0.75 l), 2,060 (1.5l), 206 (3l) y 15 (18l)

Fecha de embotellado

Febrero de 2016.

Acidez total

5,60 g/l

Acidez volátil

0,90 g/l

pH

3,65

Azúcar residual

1,50 g/l

Ciclo vegetativo

El invierno se caracteriza por la escasa importancia de las precipitaciones que dan una baja pluviometría total, y unas temperaturas normales, con numerosas heladas. Le siguió una primavera lluviosa y relativamente cálida, adelantando notablemente el ciclo fenológico de las cepas. El verano vino marcado por tener dos fases muy diferenciadas en cuanto a temperaturas e insolación: por debajo de lo normal en Junio y Julio, y superiores a la media durante Agosto y Septiembre. Se inicia la vendimia el día 13 de septiembre y se finaliza el día 29 del mismo mes. La excepcional sanidad de la uva recolectada en la vendimia de 2011 en los viñedos de Ygay fue una de las características fundamentales de esta cosecha.