

CASTILLO YGAY 2009

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.

GRADO ALCOHÓLICO

14% Vol.

VARIEDAD DE UVA

81% Tempranillo, 19% Mazuelo.

VENDIMIA MANUAL

El Tempranillo se vendimió el 30 de septiembre y el Mazuelo el 7 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

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

FECHA DE EMBOTELLADO

Octubre de 2014.

NÚMERO DE BOTELLAS

109.045 (0,75 l).

MARIDAJE

Rodaballo pochado en su pil pil y toque de horno, terroso de ajo morado; pichón de bresse confitado y regenerado en grill, coliflor y pera macerada en vino tinto; solomillo de buey al horno, pimienta negra del camerún y setas de Monte; cochinito al horno, manzana ácida asada.

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 2009

TIM ATKIN (UK): 97 puntos. Tras los lanzamientos de las añadas 2005 y 2007, este es otro tinto elegante, complejo y de clase mundial. El calor de la vendimia hace de este un vino carnoso, complementando la sabrosa y especiada elegancia. Los taninos y la acidez aportan equilibrio y refinamiento.

WINE ADVOCATE - PARKER (USA): 96 puntos. Tiene buena profundidad y concentración, aún joven y vivo con taninos finos y sustentado por una frescura que lo equilibra. Evolucionará durante mucho tiempo en botella.

Este es una gran Rioja clásico para el largo plazo.

