

# CASTILLO YGAY GRAN RESERVA ESPECIAL 2007 КАСТИЙНО ИГАЙ ГРАН РЕСЕРВА ЭСПЕСЬЯЛЬ 2007



## Вино красное сухое

**Аппелласьон:** Rioja DОСа.

**Сорт винограда:** 86% Темпранильо, 14% Масуэло.

**Содержание алкоголя:** 14%.



**Castillo Ygay Gran Reserva Especial** – икона вин Риохи и собственно хозяйства. Производится только в лучшие годы, начиная с 1978.

Появление винодельческого хозяйства Marqués de Murrieta связано с происхождением вин Риохи, т.к. уже в 1852 году Лусиано-де-Мурриета произвел первое вино Риоха, и, кроме этого, стал первым экспортером вина за пределы страны. Лусиано, получивший герцогский титул от короля Амадео Савойского за заслуги в виноделии, отправился в Бордо, чтобы обучиться технике производства вина, которую он и применил при возвращении в родную страну. Он начал использовать концепцию французского шато в своем поместье Игай, где и был построен замок Игай (Castillo de Ygay), являющийся символом Дома. Ключ к качеству и стилю вин Маркиз де Муррета – это 300 гектаров собственной земли в самой южной точке Риоха Альта.

**Терруар:** отдельный виноградник La Plana с 80-летними лозами располагается на самой высокой вершине (485 метров) поместья Игай. Почва хорошо дренирована, богата минералами, и большим количеством камней.

**Винификация и выдержка вина:** Темпранильо был собран 27 сентября, Масуэло – 13 октября. Винификация в стальных чанах 11 дней, при температуре 25°, в контакте с кожей. В течение брожения проводился ремонтаж и пижаж. Оба эти процесса гарантируют максимально глубокий цвет и аромат, при этом, не внося чрезмерное количество танинов.

**Выдержка:** 28 месяцев в 225-литровых бочках (из них 10 месяцев в новом дубе): Темпранильо в американском дубе, Масуэло во французском. Окончательный ассамбляж – в цементных чанах и еще 36 месяцев выдержка в бутылках.



## Органолептические характеристики:

**Цвет:** глубокий гранатовый цвет.

**Аромат:** богатый букет из черных и красных ягод, розмарина, фиалки, трюфеля и легких оттенков специй и древесных нот.

**Вкус:** полнотелое, с хорошей структурой вино; элегантные танины поддержаны гармоничной кислотностью. Продолжительное, свежее послевкусие.

**Гастрономические рекомендации:** все виды красного мяса, хамон и выдержанные сыры. Перед подачей необходимо декантировать. Температура подачи: 18° – 19°С.



## Оценки и рейтинги:

James Suckling – 98 баллов;

Robert Parker – 95+ баллов.