

CASTILLO YGAY GRAN RESERVA ESPECIAL 2005

КАСТИЙНО ИГАЙ ГРАН РЕСЕРВА ЭСПЕСЬЯЛЬ 2005



Вино красное сухое

Аппелласьон: Rioja DOCa

Сорт винограда: 89% Темпранильо, 11% 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:

Виноград сорта Темпранильо собирается 30 сентября, Масауэло – 10 октября. Винификация проходит в 30.000 – литровых стальных чанах в течение 11-15 дней, при температуре 25°, в контакте с кожей, с периодом Ремонтаж и пижаж, гарантируют глубокий цвет и аромат, при этом, не внося чрезмерное количество танинов.

Выдержка: 30 месяцев в 225-литровых бочках (из них 10 месяцев в новом дубе): Темпранильо в американском дубе, Масауэло во французском, и 36 месяцев выдержка в бутылках.



Оценки и рейтинги:

Robert Parker – 96 баллов;

Peñín Wine Guide – 95 баллов;

Wine Enthusiast – 95 баллов.



Органолептические характеристики:

Цвет: Глубокий гранатовый цвет.

Аромат: Выразительные ноты черных и красных ягод, цветов и древесных оттенков.

Вкус: Великолепно структурированное вино с мягкими танинами, нотами специй и ванили в продолжительном послевкусии.

Гастрономические рекомендации:

Все виды красного мяса, хамон и выдержанные сыры. Перед подачей необходимо декантировать. Температура подачи: 18° – 19°C.