

CASTILLO YGAY GRAN RESERVA ESPECIAL 1978

КАСТИЙО ИГАЙ ГРАН РЕСЕРВА ЭСПЕСЬЯЛЬ 1978



Вино красное сухое

Аппелласьон: Rioja DOCa

Сорта винограда: 78% Темпранильо,
15% Мацуэло, 6% Гарнача, 1% Грасьяно

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 Муррьета - это 300 гектаров собственной земли в самой южной точке Риоха Альта.

Терруар:

Виноградник, посаженный в 1945 году, располагается на плоскогорье высотой 485 метров, и является наиболее высокой частью поместья Игай. Почва хорошо дренирована, богата минералами, и большим количеством камней.

Винификация и выдержка вина:

Винификация проходит в 30.000 – литровых стальных чанах с температурным контролем в течение 11-15 дней, при температуре 25°, в контакте с кожицей. В течение брожения проводится ремонтаж и пижаж. Оба эти процесса гарантируют максимально глубокий цвет и аромат, при этом, не внося чрезмерное количество танинов.

Выдержка: 212 месяцев в 225-литровых бочках из американского дуба. Разлит по бутылкам в 1998 году.



Органолептические характеристики:

Цвет: Насыщенный гранатовый цвет.

Аромат: Мягкий, комплексный и элегантный нос, с преобладанием бальзамических нот, ароматов трав, грибов, высушенных красных фруктов и табака.

Вкус: Мягкий, шелковистый, хорошо сбалансирован, с нотками шоколада и красных фруктов. Имеет продолжительное послевкусие.

Гастрономические рекомендации:

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



Оценки и рейтинги:

Jamie Goode - 92 балла;

Stephen Tanzer - 91 балл.