

CASTILLO YGAY BLANCO GRAN RESERVA ESPECIAL 1986

КАСТИЙО ИГАЙ БЛАНКО ГРАН РЕСЕРВА ЭСПЕСЬЯЛЬ 1986



Вино белое сухое

Аппелласьон: Rioja DOCa

Сорт винограда: 97% Виура 3% Мальвазия

Содержание алкоголя: 13,5%

Объем производства: 8125 бутылок



«Флагманский производитель из Риохи», «ТОП винодельня мира», «Одно из лучших имен Риохи» – так пишут о Доме Marqués de Murrieta авторитетные критики мирового уровня.

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:

Хорошо дренированная почва, богатая минералами, и удивительное количество больших камней гарантирует получение сложного набора элементов в винограде, редко встречающегося в регионе. Средний возраст лозы 80 лет.

Винификация и выдержка вина:

Сначала виноград аккуратно отжимают и мягко прессуют в вертикальном прессе. Это деликатный и медленный процесс, который позволяет достичь максимальной экстракции аромата из Виуры. Ферментация происходила в классических для Игая деревянных бочках объемом 18 000 л.

Выдержка **252 месяца** в 225-литровых бочках из американского дуба, **67 месяцев** в цементных танках, **36 месяцев** в бутылке. Бутилирование произошло 29 января 2014 года.



Органолептические характеристики:

Цвет: Ярко-золотистый.

Аромат: Ноты миндаля, цедры цитрусовых, яблока, персика, ванили и специй.

Вкус: Спелые фрукты, выдержка в дубе привносит во вкус сложность и сбалансированность. Продолжительное послевкусие.

Потенциал хранения: 50-60 лет

Гастрономические рекомендации:

Иберийский хамон, фаршированная птица, сыр с трюфелями, белое мясо, рыба.

Температура подачи: 14° – 15°C.



Оценки и рейтинги:

Robert Parker – 100 баллов