

Кастило Игай Гран Резерва Еспесиа

Castillo Ygay Gran Reserva Especial

MARQUÉS DE MURRIETA
1852

Произход

Държава	Испания
Винен регион	Риоха
Винарна	Маркиз де Муриета

Технически данни

Сортов състав	Темпранио 85%, Масуело (Каринян) 15%
Виг	Сухо червено вино
Реколта	2011
Алкохолно съдържание	14,0%
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Естествен корк

Винификация	Гроздето се бере ръчно, ронка се и се мачка внимателно преди да влезе в съдове от неръждаема стомана. Ферментацията отнема около 11 дни, през които се полива и пробива шапката, за да извлекат аромати и полифеноли бавно и естествено.
-------------	--

Отлежаване	Виното отлежава 24 месеца в 225-литрови бъчви от американски и френски дъб.
------------	---

Награди и сертификати	 Wine Spectator: Вино №1 в света за 2020 с реколта 2010 Wine Enthusiast: 97 точки за реколта 2011
-----------------------	---

Описание

Накратко	През 2020 г. Кастило Игай стана вино №1 в света според списание Wine Spectator с реколта 2010. Всяка реколта от това величествено вино е невероятна – млада, изпълнена с характер, елегантна и запомняща се.
----------	--

Накратко	Кастило Игай винаги се прави от грозде, добито от Ла Плана, лозе от 400 декара, засадено през 1950 г. и разположено на 485 метра надморска височина – най-високата точка на имението Игай (имение, разположено на 3000 декара около винарната Маркиз де Муриета в Риоха Алта).
----------	--

Дегустационни бележки	Жив рубиненочервен цвят. Безкрайна и сложна гама от аромати определят този Кастило Игай с нотки на зряла череша, боровинка и касис, обогатени от изискани аромати на средиземноморски билки, черен пипер, карамфил и мока. Балансът дефинира това вино реколта след реколта; сочно на небцето, с обгръщащ и хармоничен вкус, копринени танини и дълъг, елегантен финал.
-----------------------	---

Съчетание с храна	Това е истинско медитативно вино. Може да се съчетае отлично и с дивеч в червено вино, сос от какао и черен пипер, силни сирена с черни трюфели или сладко от вишни. За максимално удоволствие, декантирайте виното за 20 минути и го сервирайте при температура от 14-16°C, за да разкрие пълния си ароматен потенциал.
-------------------	--

Бележки



