

Кастило Игай Уайт Гран Резерва Еспесуал

Castillo Ygay White Gran Reserva Especial

MARQUÉS DE MURRIETA
1852

Произход

Държава	Испания
Винен регион	Риоха
Винарна	Маркиз де Муриета

Технически данни

Сортов състав	Виура 97%, Малвазия 3%
Виг	Сухо бяло вино
Реколта	1986
Алкохолно съдържание	14,0%
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Естествен корк

Винификация

Целият гроздове са смачкани и след това пресовани в дървена двувинтова вертикална преса за вино. Ферментацията протича в бъчви от американски дъб.

Отлежаване

252 месеца в 225-литрови дъбови бъчви от американски дъб и 67 месеца в циментени съдове.

Награди и сертификати



Robert Parker: 100 точки
James Suckling: 100 точки
Decanter: 97 точки

Описание

Накратко

Това е едно от малкото вина в света, наградено със 100 точки от Робърт Паркър. Това със сигурност е голяма гордост за Маркиз де Муриета и испанското винопроизводство. Само 8125 бутилки от 750 мл са създадени от тази изключителна реколта. Виното е бутилирано на 29.01.2014г.

Гроздето е селектирано от лозето на име Капеяния, засадено през 1945 г. и разположено на плато на надморска височина от 485 метра, най-високата точка на имението Игай в Риоха Алта. Почвата е предимно варовито-глинева.

Дегустационни бележки

Златният блясък в цвета е незабавно съблазнителен - усещане, подсилено от натрапчивата комплексност на носа: върбинка, трюфел, бял пипер, гъби и дюля са само част от изтънчените аромати. Вкусът е енциклопедично сложен, с изящни киселини, които постоянно го подмладяват и подчертават смелото му симфонично развитие в чашата. Не би било пресилено да се каже, че виното е все още в своята младост! – Decanter

Съчетание с храна

Това е истинско медитативно вино. Може да се съчетае отлично и с иберийска шунка, пълнено пиле, сирене с трюфели, крехко телешко или деликатни риби. Сервирайте при температура 14-15°C. Виното може да се декантира внимателно.

Бележки

