



Ficha técnica

Castillo Ygay

Gran Reserva Especial 2011



Viñedo Propio

Castillo Ygay se elabora exclusivamente con las mejores uvas de La Plana, un pago de 40 ha. plantado en 1950, situado a 485 m. de altitud, en la zona más elevada de la Finca Ygay. Una finca de 300 ha. que rodea la bodega de Marqués de Murrieta situada en la Rioja Alta.

Vendimia Manual

Llevamos a cabo una vendimia manual seleccionada, en palots de pequeña capacidad para preservar la calidad de la uva. El tempranillo se vendimió el 17 y el 22 de septiembre y la mazuelo el 28 de septiembre de 2011.

Vinificación

Los racimos se despallan y, tras su paso por la mesa de selección, las variedades fermentan por separado en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. El encubado tiene una duración de aproximadamente 10-12 días durante los cuales se realizan continuas labores de remontados, bazuqueos y delestaje para favorecer el contacto del mosto con los hollejos y provocar una lenta y natural extracción de aromas y polifenoles. Tras la fermentación, las partes sólidas de la uva son prensadas en prensas verticales, mediante un proceso suave y lento que favorece la extracción del color y taninos maduros del hollejo. Una vez decidido el ensamblaje, el vino permanece en depósito de hormigón 13 meses hasta su embotellado.

Proceso de Crianza

La tempranillo envejece durante 28 meses en barricas de roble americano de 225l. y la mazuelo durante 28 meses en barricas de roble francés de 225l.

Variedades de uva

84% Tempranillo, 16% Mazuelo.

Fecha de embotellado

Febrero, 2016.

Grado alcohólico

14% Vol.