



2011 Castillo Ygay

Gran Reserva Especial, Rioja DOCa, Marqués de Murrieta

La leggenda della Rioja: rara e pregiata

Descrizione del vino:

Ygay viene prodotto esclusivamente dai migliori lotti e solo dopo 10 anni di invecchiamento viene immesso sul mercato. Con Ygay, Marqués de Murrieta ha posto la prima pietra per una viticoltura di alta gamma in Rioja. Il 2011 è l'annata preferita da María Vargas, enologa di Murrieta. Il Wine Spectator l'ha eletta "Vino dell'anno 2020".

Nota di degustazione:

Granato-violaceo brillante, luminoso al centro. Prugne alla cannella e pan di zenzero al naso, dolce e raffinato, con note di amarena e muffin ai frutti di bosco. Potente e fluido al palato, con un estratto cremoso e tannini ben integrati, sviluppa sempre più sostanza, opulento ma perfettamente equilibrato, pieno di carattere ma con una finezza eccezionale, con aromi di torta di prugne e pan di zenzero. Aromi di torta di prugne e composta di ciliegie, sfumature tostate di caramello e cioccolato, rivela sempre nuove sfaccettature, dal delicato profumo di rosa al generoso liquore di prugne.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:

ES

Regione:

Rioja

Produttore:

Marqués de Murrieta

Valutazioni:

Parker 97/100, Score 19.5/20, Tim Atkin 96/100, Wine Enthusiast 97/100, James Suckling 98/100

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

fino a 2040

Varietà d'uva:

84% Tempranillo, 16% Mazuelo

Numero di articolo:

1023211

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Castillo Ygay

Gran Reserva Especial
Rioja DOCa
Marqués de Murrieta

Origine: ES
Valutazioni: Parker 97/100, Score 19.5/20, Tim Atkin 96/100, Wine Enthusiast 97/100, James Suckling 98/100
Varietà d'uva: 84% Tempranillo, 16% Mazuelo
Maturità: fino a 2040
Viticultura: Tradizionale
Gradazione alcolica: 14.0 %
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.