



2012 Castillo Ygay

Gran Reserva Especial, Rioja DOCa, Marqués de Murrieta

100 punti per la leggenda della Rioja

Descrizione del vino:

Con l'Ygay, il Marqués de Murrieta ha gettato le basi per i vini di alta qualità della Rioja. L'icona brilla oggi come allora - Vicente Dalmau Cebrián- Sagarriga descrive il suo 2012 come un'annata eccezionale e gli esperti concordano. Per questo capolavoro sono stati selezionati solo i migliori lotti della sfilata Rebberg Ygay.

Nota di degustazione:

Brillantes Purpurgranat vom Rand bis zur Mitte. Rote Kirschen, Granatapfel, Zimtpflaume und exotische Würze in der entzückenden Nase, begleitet von hellem Edelholz und warmem Kirschkuchen. Süsslich anmutend, die Noblesse unverkennbar. Druckvoll am Gaumen, leichtfüssig und opulent zugleich, mit feinem Fruchtextrakt und nahtlos eingebundenem Tannin. Die Aromen offenbaren zunehmende Komplexität. Eine filigrane, florale Note und betörende, vollreife Fruchtnoten, vielschichtig und in perfekter Balance. Die einzigartige Finesse des Ygay allgegenwärtig, immer wieder neue Facetten zeigend, bis ins endlose Finale.

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:	Spagna
Regione:	Rioja
Produttore:	Marqués de Murrieta
Valutazioni:	James Suckling 100/100, Score 20/20
Vinificazione:	34 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2042
Varietà d'uva:	81% Tempranillo, 19% Mazuelo
Numero di articolo:	1023212

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Castillo Ygay

Gran Reserva Especial
Rioja DOCa
Marqués de Murrieta

Origine:	Spagna
Valutazioni:	James Suckling 100/100, Score 20/20
Varietà d'uva:	81% Tempranillo, 19% Mazuelo
Maturità:	fino a 2042
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	34 Mesi in Barrique
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.