Y D'YQUEM 2018



Con una producción anual de 10.000 botellas al año, es un vino peculiar. Se hace del mismo terroir excepcional y las mismas viñas que Château dYquem. Aunque el trabajo en la viña es igual de meticulosa, las uvas son seleccionadas y el vino elaborado de una manera diferente.

Y se produjo al final de la cosecha, con los últimos racimos que quedan en las vides. Estas uvas, afectadas en diversos grados por Botrytis cinerea, pero nunca con más de 15% de alcohol potencial, dieron como resultado un vino muy inusual. Esto explica por qué siempre se ha producido en pequeñas cantidades y de manera irregular desde 1959. Y cambió a partir de 1996, pero sin comprometer su carácter único, para estar más en sintonía con los tiempos actuales, mostrando cualidades de frescura y nitidez - esenciales para un gran vino blanco moderno.

En 2004 se decidió hacer Y todos los años. Por tanto, es por elección deliberada que ahora se cosechan ciertas parcelas de Sauvignon Blanc al comienzo de la cosecha, para asegurarse de recoger los racimos perfectamente maduros. Estos se completan con uvas de Sémillon recogidas justo en ese momento fugaz en que la uva ha alcanzado el máximo grado de madurez, la botritis acaba de aparecer, y la piel se han vuelto de un color rosáceo. Este es el momento preciso en que los taninos de esta variedad de uva son lo suficientemente suaves para desarrollar el potencial aromático de las mejores parcelas de suelo arcilloso.

www.yquem.fr

Añada:	2018
Productor:	Château dYquem
Denominación:	Appellation Sauternes Contrôlée
Origen:	Francia / Bordeaux / Sauternes
Clasificación:	Bordeaux Supérieur
Graduación:	14 º
Presentación:	75 cl.
Azucar residual:	7 g/l
Variedades:	Sauvignon Blanc 70%, Sémillon 30%
Producción:	6.000 botellas
Edad del viñedo:	40 años
Superficie del viñedo:	104 ha
Suelo:	Arcilla arenosa y piedra caliza
Rendimiento por hectárea:	8-10 hl/ha
Vendimia:	Manual
Fermentación:	A temperatura controlada
Crianza:	10 meses
Tipo de barrica:	Roble francés, 33% nueva
Temperatura de servicio:	8-10°C
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Blanco

Y D'YQUEM 2018

PUNTUACIONES

Robert Parker: 98 puntos (2018)
Robert Parker: 91 puntos (2016)
Robert Parker: 92 puntos (2015)

MARIDAJE

Queso Brie, piña jugosa y vino dYquem; una combinación sublime en cada bocado.

NOTAS DE CATA

De color amarillo pálido, la nariz abre con cítricos amarillos, limoncillo, piña, lima, roca triturada y notas florales. Paladar cítrico y refrescante con manzana verde. Enérgico, con sensaciones de frutas tropicales, notas de miel y mineral.

Distribuidora de Primeras Marcas S.A.U
C/ Alemanya 51 · Aptdo. 185 | 08700 Igualada (Barcelona)
T. +34 93 804 55 05 - F. +34 93 805 36 67
primerasmarcas@diprimsa.es
www.diprimsa.es