

CASTILLO YGAY (MARQUÉS DE MURRIETA, RIOJA)

Equipo Deckman's: hoy exploramos **Castillo Ygay**, el vino emblemático de **Marqués de Murrieta**, Rioja, España. Este tinto representa la **tradición, la elegancia y la paciencia**, y es un ejemplo perfecto de cómo la historia, el terroir y la vinificación cuidadosa producen vinos que marcan estándares mundiales.

Historia y ubicación:

Castillo Ygay se elabora en **Rioja Alta**, sobre suelos arcillo-calcáreos con excelente drenaje, ideales para Tempranillo y pequeñas proporciones de Garnacha, Mazuelo y Graciano. La bodega fue fundada en 1852, y Castillo Ygay rápidamente se convirtió en un símbolo de la viticultura española, reconocido por su **consistencia y estilo elegante** a lo largo de las décadas. Su prestigio es global, siendo uno de los vinos españoles más buscados por coleccionistas y sommeliers.

Terroir y características:

Los viñedos disfrutan de exposición ideal al sol y condiciones de suelo que aportan mineralidad y tensión a la fruta. El blend principal es **Tempranillo**, complementado con Garnacha y Graciano según la añada, logrando vinos con **taninos refinados, fruta roja y negra madura, notas de cedro, especias suaves y un perfil fresco y elegante**. El estilo es clásico, con equilibrio entre potencia y sutileza, ideal para acompañar la gastronomía.

Estilo internacional:

Castillo Ygay combina **profundidad, estructura y elegancia**. Sus vinos muestran cómo la crianza en barrica y botella, junto con un terroir excepcional, produce un tinto que puede disfrutarse joven, pero que también envejece décadas. Es un vino gastronómico por excelencia, capaz de acompañar desde carnes robustas hasta platos de guisos y reducciones complejas.

Wine Facts y presencia mundial:

- Región: Rioja Alta, España
- Uvas: Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano
- Capacidad de guarda: 30–50 años
- Aromas: fruta roja y negra, cedro, especias, cuero, mineralidad
- Distribución internacional: restaurantes de alta gama, coleccionistas, subastas, guías especializadas
- Reconocido por equilibrio, longevidad y estilo clásico español

Dueño y enólogo:

- **Dueño:** Familia Martínez de Murrieta
- **Enólogo:** Rafael Vivanco, responsable de vinificación y crianza, asegurando consistencia y elegancia en cada añada

Puente con Baja California y Deckman's:

Aunque nuestro Valle no reproduce exactamente el clima de Rioja, los principios son los mismos: **estructura, armonía, fruta y capacidad de acompañar la comida**. Nuestros ensambles de Tempranillo, Cabernet y Merlot del Valle de Guadalupe y Ojos Negros reflejan estos valores, funcionando con **rib eye, borrego, solomillo y costilla braseada**, al igual que un Castillo Ygay acompaña carnes tradicionales y platos complejos.

Maridaje práctico:

- Tintos estructurados → rib eye, borrego, costilla braseada, solomillo
- Platos con reducción, hierbas o salsas complejas → resaltan la fruta y los taninos

Tip de servicio:

Cuando un cliente mencione Castillo Ygay o Rioja Alta, conecta con nuestros vinos mexicanos: “Si le gusta Castillo Ygay, nuestro ensamble del Valle ofrece la misma estructura, equilibrio y elegancia, perfecto para su plato.”

Cierre motivacional:

Castillo Ygay nos recuerda que **paciencia, terroir y dedicación producen vinos legendarios**. En Deckman's aplicamos la misma filosofía: servimos **Baja California con orgullo, cuidado y excelencia**, cada copa y cada mesa, transformando la experiencia del cliente en algo inolvidable y diferenciador.