

# E. GUIGAL

## Denominación de origen

Hermitage, en la zona meridional del valle del Ródano (Francia). Una región con un clima de carácter mediterráneo, cálido y seco.

## Añada

2018

## Crianza

18 meses en barricas de roble.

## Variedad de la uva

100% Syrah.

## Elaboración

Fermentación alcohólica en cubas de acero inoxidable a altas temperaturas.  
3 semanas de maceración en depósito.



“ Añada tras añada, los vinos de la Colección se han convertido en símbolos que ilustran perfectamente el espíritu de calidad suprema de la familia. La cuidadosa crianza, junto con la meticulosa atención que Marcel y Philippe Guigal prestan cada día a los procesos de selección y ensamblaje, ponen de manifiesto la consistencia y la excelencia de las grandes denominaciones del Valle del Ródano ”

## Nota de cata

Color oscuro y profundo.

Aroma a frutos rojos, cereza y fresa con delicados aromas de roble.

En boca es un vino estructurado y tánico. Aromas de brotes de grosella negra y vainilla.

En conjunto, es un vino con una frescura notable y taninos notables pero reducidos debido a la larga crianza en roble.

## Crozes-Hermitage Tinto