



E. Guigal Château d'Ampuis 2009

La casa E. Guigal fue fundada en 1946 por Etienne Guigal en Ampuis, en el centro de la D.O. Côte-Rôtie, donde la uva Syrah se cultiva en las mejores condiciones. Marcel Guigal y su padre han trabajado juntos para posicionar E. Guigal como la bodega líder de la región. Las dos generaciones de la familia que trabajan actualmente en la bodega coinciden en creer que “el vino se hace en las viñas y el hombre sólo puede echar una mano”. Pocas bodegas en el mundo han conseguido colocar tres de sus vinos en lo más alto de la crítica internacional, pero diferentes añadas de La Mouline, La Landonne y La Turque de E. Guigal han sido premiadas por Robert Parker Jr. con 100 puntos.

Denominación de Origen: Côte-Rôtie, en la zona septentrional del valle del Ródano (Francia). Se caracteriza por sus suelos rocosos y calcáreos y su clima continental, con cálidos veranos e inviernos inusualmente fríos para estas latitudes. El cultivo, exclusivamente de las variedades Syrah y Viognier, se lleva a cabo en terrazas escarpadas.

Varietades: Syrah (93%), Viognier (7%).

Fincas: Viñas cuya plantación se remonta al menos al siglo XVI. En siete terroirs de excepción: Le Clos Côte Blonde, La Garde Côte Blonde, La Grande Plantée Côte Blonde, La Pommière Côte Brune, Le pavillion Rouge Côte Brune, Le Moulin Côte Brune y La Viria Côte Brune.

Elaboración: En tanques de acero inoxidable cerrados. Remontados automáticos y fermentación alcohólica a temperatura controlada. El vino pasó unas cuatro semanas en los tanques.

Crianza: 38 meses en barricas nuevas de roble.

Nota de cata: Color profundo, con reflejos malvas. En nariz, especias, frutos negros y delicados aromas de madera. Denso, expresivo e intenso. Vino tánico y con carácter. Aromas de ciruelas, moras y vainilla. En boca es potente, concentrado, con estructura.