

E. Guigal

Châteauneuf-du-Pape 2011

La casa E. Guigal fue fundada en 1946 por Etienne Guigal en Ampuis, en el centro de la D.O. Côte-Rôtie. 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: Châteauneuf-du-Pape, en el área meridional del valle del Ródano (Francia), goza de un clima mediterráneo, cálido y seco. En ella se cultivan hasta trece variedades.

Variedades: Garnacha vieja (70%), Syrah (15%), Mourvèdre (10%) y otras variedades (5%).

Fincas: Viñedos con una edad media de 50 años que crecen en terrenos de arcilla roja y cantos rodados.

Elaboración: Tradicional, con fermentación alcohólica a temperatura controlada y tres semanas de maceración.

Crianza: Tres años en fudres de roble.

Nota de cata: Color rojo oscuro profundo. En nariz destacan las notas de especias y frutos rojos maduros, con notas de confitura. En boca presenta unos taninos redondos y muy complejos. Un vino rico y untuoso con notas de ciruelas maduras, avellanas y frutos rojos. Un vino muy rico pero no alcohólico, muy armonioso y equilibrado.

