



## E. Guigal Côte-Rôtie 2007

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.

**Variedades:** Syrah (96%), Viognier (4%).

**Fincas:** Los viñedos de Côte Blonde crecen en pronunciadas pendientes de sílice y limos. En Côte Brune el suelo es rico en óxido de hierro. La edad media de las cepas es de 35 años.

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

**Crianza:** 36 meses en barricas de roble, un 40% nuevas.

**Nota de cata:** Rojo rubí oscuro. En nariz presenta notas de especias, bayas rojas y delicados aromas de roble. En boca destaca la redondez y suavidad de los taninos, y aparecen también aromas de frambuesa, mora y vainilla. En conjunto, un vino que presenta un muy buen equilibrio entre una acidez apenas perceptible y unos taninos suavizados por el largo envejecimiento en barrica que añaden potencial de envejecimiento.