



E. Guigal

Côte-Rôtie Côte-Blonde

La Mouline 2010

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 (89%), Viognier (11%).

Finca: Cultivada en terrazas en forma de anfiteatro romano. Suelos limo-arcillosos. Viñedos de unos 90 años de edad.

Elaboración: En tanques termorregulados de acero inoxidable. Remontado tradicional. Fermentación alcohólica / maceración de cinco semanas.

Crianza: 40 meses en barricas nuevas de roble.

Nota de cata: De color rojo rubí con tonos vermellones. Intensamente aromático pero lleno de finura, en nariz se aprecian pequeños frutos rojos, moras y violetas. En boca muestra un buen balance entre la finura de los aromas y la explosiva riqueza derivada de la concentración del vino. Gran expresión del terroir. En definitiva, un vino de intensos aromas y con una voluptuosa y sedosa textura.