

# E. Guigal

## Côte-Rôtie La Landonne

### 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 (100%).

**Finca:** Suelos limoarcillosos muy ricos en óxido de hierro. Viñedos de 25 años de edad.

**Elaboración:** En tanques termorregulados de acero inoxidable. Remontados continuos. Fermentación alcohólica y un mínimo de cuatro semanas de maceración.

**Crianza:** 42 meses en barricas nuevas de roble.

**Nota de cata:** Rojo profundo, muy oscuro. En nariz se aprecian poderosos e intensos aromas a pequeños frutos negros, regaliz, notas tostadas y especias. En boca presenta un potente ataque con unos taninos de estructura notable. Rico y concentrado. Totalmente representativo del terroir. Un vino con un gran potencial de envejecimiento, estructurado y concentrado, con una espectacular intensidad de sabor y color.

