

# E. Guigal

## Ex Voto 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:** Appellation Ermitage Controlée.

**Variedades:** Syrah (100%).

**Fincas:** Viñedos de entre 50 y 90 años de edad.

**Elaboración:** Remontados en depósitos de acero inoxidable termoregulados. Fermentación alcohólica / maceración de cuatro semanas.

**Crianza:** 40 meses en barricas nuevas.

**Nota de cata:** Elaborado solo en las grandes añadas. Color rojo rubí con reflejos violáceos. En nariz es muy intenso. Aparecen frutos negros, cuero, regaliz, torrefactos, especias orientales y notas de eucalipto. Mucha riqueza y estructura en boca. Expresión muy firme del terroir que se expresa por la elegancia y fuerza de sus taninos. Excepcionalmente intenso, es un vino de muy larga guarda.