



E. Guigal Hermitage 2004

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: Hermitage, en la zona meridional del valle del Ródano (Francia). Una región con un clima de carácter mediterráneo, cálido y seco.

Variedades: Syrah (100%).

Fincas: Suelos limoarcillosos, con arenas y gravas. Viñedos con una media de 40 años de edad.

Elaboración: Fermentación alcohólica a temperatura controlada. Tres semanas de maceración en depósito.

Crianza: 24 meses en barricas de roble.

Nota de cata: Color rubí profundo con matices violetas. En nariz se aprecian especias, bayas rojas y delicados aromas de roble. Se trata de un vino potente y tánico. Aromas de flor de grosella negra y vainilla. Final especiado, con regalices. Un vino seductor y con carácter.