



E. Guigal Côtes du Rhône 2013

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: Côtes du Rhône. El valle del Ródano se beneficia de un clima variado muy apto para el cultivo del viñedo, además de una capa de piedra que cubre las zonas de cultivo y que actúa como acumulador de calor.

Vendimia: Vendimiado a finales de septiembre. 25% manual, 75% mecanizada. 90% diurna, 10% nocturna.

Varietades: 50% Syrah, 40% Grenache, 10% Mourvèdre.
Vol de alcohol: 13 %

Fincas: Viñedos con una edad media de 35 años. Suelos variados: sedimentos, limo, granito, cantos rodados, terrenos de aluvión...

Elaboración: Proceso tradicional. Fermentación a temperatura controlada. Larga maceración.

Crianza: Madura durante 4 meses en barricas de madera de roble francés.

Nota de cata: Color rojo profundo y oscuro. Brillante. Aromas de frutos negros marcados por las notas especiadas. En boca resulta un vino redondo, con taninos redondos, muy integrados pero presentes en boca. Este vino se distingue por su amplitud y su intensidad aromática. Completo, de buena persistencia. Destaca por su elegancia y finura derivadas del buen equilibrio de los taninos y la fruta.