

**E. GUIGAL**

## Denominación de origen

Côte-Rôtie, en la zona septentrional del valle del Ródano (Francia).

## Añada

2017

## Crianza

38 meses en barricas de roble nuevas.

## Variedad de la uva

Syrah 93%, Viognier 7%.

## Elaboración

Cubas cerradas de acero inoxidable. Temperaturas controladas para la fermentación alcohólica. Tiempo de encubrimiento de 4 semanas.

[www.guigal.com](http://www.guigal.com)



“Elaborado a partir de siete de los viñedos más excepcionales de la finca, el Château d'Ampuis es un vino vivo con aromas de frutas negras y notas tostadas. Su estructura tánica y su elegante nobleza le confieren un buen potencial de envejecimiento.”

## Nota de cata

Color oscuro y profundo. Reflejos morados. Especies, frutos negros y delicados aromas de madera. La nariz es densa, expresiva e intensa. Vino tánico y picante. Aromas de ciruelas, moras y vainilla. Paladar potente, concentrado y estructurado. Vino de una añada musculosa y tánica, forjada por un clima cálido. Los taninos son muy sólidos pero se suavizan por la prolongada maduración en madera.

**“Château d'Ampuis”**

@domaineguigal  
@eguigal  
@domaineguigal

