

E. GUIGAL

Denominación de origen

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

Añada

2018

Crianza

36 meses en barricas de roble, de las cuales el 50% son nuevas.

Variedad de la uva

100% Syrah.

Elaboración

Vendimia manual y selección de las uvas, luego se realiza un bazuqueo regular y se controlan las temperaturas de fermentación en cubas de acero inoxidable cerradas durante casi 3 semanas.



“ Un vino de estructura y sustancia, con el carácter y la elegancia de los taninos envejecidos en madera: una gran botella para esperar con paciencia. ”

Nota de cata

Color rojo rubí muy intenso con reflejos púrpura. Especies, pequeños frutos rojos y delicados aromas de madera. Vino tánico y masivo. Aromas de brotes de grosella negra y vainilla. El final es licoroso y picante. Este vino es un ejemplo de un vino picante que sabe mantenerse seductor. Es un vino de guarda por excelencia.

Hermitage Tinto

www.guigal.com

@domaineguigal 
@eguigal 
@domaineguigal 