



E. Guigal Condrieu 2013

La casa E. Guigal fue fundada en 1946 por Etienne Guigal en Ampuis, en el centro de la D.O. Côte-Rôtie. 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: Condrieu, en la zona meridional del valle del Ródano (Francia), es una zona en la que se cultiva exclusivamente la variedad Viognier. Su clima mediterráneo, cálido y seco, impone una vendimia más temprana que en el norte.

Variedades: Viognier (100%).

Fincas: Viñedos con una edad media de 25 años plantados en terrazas y pendientes muy pronunciadas. Suelos de arena y granito.

Elaboración: Un tercio del vino hace la fermentación alcohólica a baja temperatura en barricas nuevas. Los dos tercios restantes fermentan en depósitos de acero inoxidable. Fermentación maloláctica de todo el vino.

Crianza: Ocho meses.

Nota de cata: Brillante y límpido color dorado claro. En nariz resulta intensamente floral (violetas) y afrutado (albaricoque, melocotón y cítricos). En boca es fresco y redondo. Rico, untuoso, con mucho cuerpo. En conjunto resulta un vino armonioso, con una acidez perfectamente integrada, delicado y elegante.