MÖVENPICK
VINS

El Goru

Jumilla DOP, Ego Bodegas

Issu de vendanges manuelles dans la région tendance de Jumilla

Description:
Tel un repère, le bâtiment moderne du domaine Ego Bodegas se dresse aux portes de la ville de Jumilla. Au même titre que le vigneron Santos Ortiz, qui, à travers ses vins, a imposé de nouvelles références dans la région de Murcie. Le vignoble s'étend sur des coteaux situés à une bonne centaine de kilomètres d'Alicante, ce qui permet aux vieux ceps de Mourvèdre de profiter à la fois du climat méditerranéen et du climat continental. Le portrait figurant sur l'étiquette rend hommage à un aïeul extravagant, surnommé «Goru».

Profile aromatique:
Rouge pourpre profond, centre noir. Jus de prune, compote de cerises et myrtilles dans le nez de baies noires, sur un délicat parfum de rose. Attaque veloutée et très fruitée, avec une douceur de pain d'épices, bon équilibre entre matière, richesse et fruit, agréable pression en bouche avec un extrait pulpeux, pruneaux mûrs et cerises noires jusque dans la la finale aux douces nuances tirant sur la cannelle.

Va bien avec:
Il accompagne idéalement les grillades, le cochon de lait et les boulettes de viande, mais également le poulet et diverses sortes de fromage.

Température:
Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine:	Espagne
Producteur:	Ego Bodegas
Fabrication:	4 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Teneur en alcool:	14.0%
Prêt à boire:	jusqu'en 2028
Raisins:	50% Monastrell, 30% Syrah, 20% Petit Verdot
N° article:	0782420

MÖVENPICK
VINS

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

El Goru

Jumilla DOP
Ego Bodegas

Pays d'origine:	Espagne
Classifications:	Decanter 92/100, Wine Enthusiast 91/100, Score 17.5/20
Raisins:	50% Monastrell, 30% Syrah, 20% Petit Verdot
Prêt à boire:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Fabrication:	4 Mois en Barrique
Teneur en alcool:	14.0%
Température:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch