



2017 Goru

Jumilla DOP, Ego Bodegas

Le vin culte pour toutes les occasions, de Santos Ortíz

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».

Note de dégustation:

Grenat rubis lumineux, brillant au centre. Sureau et compote de prune dans le nez complexe aux notes de genièvre, de myrtilles et de chocolat noir. Attaque tendre et onctueuse et tannins ronds, sur des arômes de fruits rouges et de rose. Cerise et gâteau aux quetsches dans la finale juteuse.

Accompagne idéale:

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

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Espagne
Région:	Jumilla
Producteur:	Goru – Ego Bodegas
Notation(s):	Score 17.5/20, Guía Peñín 89/100, James Suckling 89/100
Elevage:	4 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	50% Monastrell, 30% Syrah, 20% Petit Verdot
Référence:	0782417

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Goru

Jumilla DOP
Ego Bodegas

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 17.5/20, Guía Peñín 89/100, James Suckling 89/100
Cépage(s):	50% Monastrell, 30% Syrah, 20% Petit Verdot
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	4 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.