



2016 Goru 38 Barrels

Jumilla DO, Ego Bodegas

Le vin culte de Jumilla

Description:

Cela fait bien longtemps que nos clients vouent un véritable culte aux vins Goru produits par la bodega artisanale de Santos Ortiz. Son 38 Barrels élevé en barriques est issu de vieilles vignes cultivées à 900 mètres d'altitude, dans la région novatrice de Jumilla, au sud-est de l'Espagne. Vous allez immanquablement faire fureur avec une bouteille de cette sélection issue des meilleurs fûts de Santos Ortiz.

Note de dégustation:

Pourpre dense, noir au centre. Des prunes sucrées et des cerises chocolatées dominent le nez envoûtant, avec également de la gelée de mûres et des amandes caramélisées. Attaque juteuse d'une douceur fruitée magnifique avec une intensité en bouche constante, encore beaucoup de fruits noirs et rouges, accompagnés de notes de barrique parfaitement intégrées, à la fois noble et opulent.

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-Egobodegas
Notation(s):	Score 18.5/20, Guía Peñín 90/100
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	75% Monastrell, 15% Syrah, 10% Petit Verdot
Référence:	0808116

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Goru 38 Barrels

Jumilla DO
Ego Bodegas

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 18.5/20, Guía Peñín 90/100
Cépage(s):	75% Monastrell, 15% Syrah, 10% Petit Verdot
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.