



## 2018 Goru

Jumilla DOP, Ego Bodegas

Le vin culte pour tous les jours, 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:

Pourpre profond, centre noir-rubis. Cerises à la cannelle et pain d'épices dans le nez marqué par les petits fruits rouges, prunes et baies des bois en arrière-notes. L'attaque suave révèle la chaleur indéniable de Jumilla sur à nouveau des arômes de compote de prunes et de cerises, ainsi que de délicates touches de mûres en milieu de bouche, texture veloutée, belle réserve de fruits jusque dans la finale aux accents de raisins secs.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Espagne
<b>Région:</b>	Jumilla
<b>Producteur:</b>	Goru – Ego Bodegas
<b>Notation(s):</b>	Wine Enthusiast 92/100, Score 17.5/20
<b>Elevage:</b>	4 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Cépage(s):</b>	50% Monastrell, 30% Syrah, 20% Petit Verdot
<b>Référence:</b>	0782418

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Goru**

Jumilla DOP  
Ego Bodegas

<b>Origine:</b>	Espagne
<b>Notation(s):</b>	Wine Enthusiast 92/100, Score 17.5/20
<b>Cépage(s):</b>	50% Monastrell, 30% Syrah, 20% Petit Verdot
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	4 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.