



2019 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:

Violet dense, noir au centre. Jus de prune et compote de cerises dans le nez de myrtille, également un léger parfum de rose. Attaque veloutée avec beaucoup de fruit et une belle douceur de pain d'épices, bon équilibre entre matière, abondance et fruit, palais agréable avec un extrait sous forme de purée, des prunes mûres et des cerises noires aux multiples facettes jusqu'à la finale sucrée aux notes de cannelle.

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):	Decanter 92/100, Score 17,5/20
Elevage:	4 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	70% Monastrell, 20% Syrah, 10% Petit Verdot
Référence:	0782419

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Goru

Jumilla DOP
Ego Bodegas

Origine:	Espagne
Notation(s):	Decanter 92/100, Score 17,5/20
Cépage(s):	70% Monastrell, 20% Syrah, 10% Petit Verdot
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	4 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.