



2018 Goru 38 Barrels

Jumilla DO, Ego Bodegas

Un vin culte de Jumilla noté 93 points

Description:

Vous allez forcément faire fureur avec une bouteille de cette sélection issue des meilleurs fûts de Santos Ortiz. Certainement lors de votre prochain barbecue. Et bien sûr, cela tient moins à l'étiquette représentant l'extravagant personnage dénommé «Goru», qu'aux excellentes compétences du vigneron. C'est surtout grâce à lui que la région de Jumilla, près d'Alicante, est aujourd'hui considérée comme un terroir d'exception.

Note de dégustation:

Violet impénétrable aux reflets rubis. Très Monastrell dans le nez aux notes de cerises noires, de mûres et de genièvre. Tarte aux prunes chaude, ainsi que des épices exotiques comme le tabac doux, la cannelle et le clou de girofle. Il révèle également des nuances de sparte, de grains de poivre noir et de viande séchée. Les arômes généreux se prolongent dans la bouche avec un fruit épicé, des tannins délicats et une finale croquante et fraîche.

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): Wine Enthusiast 93/100, Decanter 91/100, Guía Peñín 92/100, Score 18.5/20

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5 %

Apogée: jusqu'en 2026

Cépage(s): 75% Monastrell, 15% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon

Référence: 0808118

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Goru 38 Barrels

Jumilla DO
Ego Bodegas

Origine:	Espagne
Notation(s):	Wine Enthusiast 93/100, Decanter 91/100, Guía Peñín 92/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	75% Monastrell, 15% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.