



2021 El Goru Organic

Jumilla DO, Ego Bodegas (Bio)

Le "Goru Ego" végane et certifié bio

Description:

Pour le Goru Organic, Santos Ortiz utilise ses propres raisins, récoltés à la main, issus de vignes de Monastrell âgées de 25 ans et cultivées selon les normes bio. Dans la cave de l'entreprise modèle de Jumilla, on travaille également selon des principes écologiques : La vinification se fait sans additifs chimiques et sans produits d'origine animale.

Note de dégustation:

Rouge grenat lumineux, reflets violets. Bouquet fruité de baies noires et bleues, de griottes et de fruits noirs à noyau. Vif et harmonieux en bouche, avec de discrètes nuances florales et de chaudes notes d'épices.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

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 Spectator 90/100, Score 17.5/20
Elevage:	2 Mois en Foudre
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	100% Monastrell
Référence:	1289121

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

El Goru Organic

Jumilla DO

Ego Bodegas (Bio)

Origine:	Espagne
Notation(s):	Wine Spectator 90/100, Score 17.5/20
Cépage(s):	100% Monastrell
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Bio
Elevage:	2 Mois en Foudre
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.