



2020 Goru 18 M

Jumilla DOP, Ego Bodegas

Le vin phare de Goru

Description:

Dans la région de Jumilla, au sud-est de l'Espagne, la pluie est très rare, les sols calcaires à 900 mètres d'altitude sont pauvres, et, au fil des décennies, les vieux ceps ont développé de profondes racines. Les nuits sont cependant, fraîches et les journées chaudes et ensoleillées. Des conditions climatiques idéales pour produire des vins haut de gamme complexes. Le fleuron de Santos Ortiz, élevé en barriques neuves pendant 18 mois, est une véritable révélation.

Note de dégustation:

Pourpre dense et imperméable avec des reflets violets. Bouquet aux multiples facettes de cerises noires mûres, de sureau et de fruits noirs à noyau, sur des notes de cacao amer et de dattes séchées, ainsi que de noisettes grillées et de gelée de mûres. Texture veloutée aux tannins souples et d'une parfaite maturité, délicieuse abondance de fruits. Les baies noires omniprésentes et de belles nuances de barriques flattent le palais. Les arômes de pain aux figues et les épices exotiques de cannelle et d'anis étoilé se prolongent jusque dans la finale d'une agréable chaleur.

Accompagne idéale:

Il accompagne délicieusement le filet de bœuf, le jarret braisé ou les côtelettes d'agneau. Vous pouvez également le servir avec des plats de chasse ou de la queue de bœuf

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:

Espagne

Région:

Jumilla

Producteur:

Goru – Ego Bodegas

Notation(s):

Wine Enthusiast 93/100, James Suckling 91/100, Score 19/20

Elevage:

18 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

15.0 %

Cépage(s):

80% Monastrell, 20% Cabernet Sauvignon

Référence:

0841220

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Goru 18 M

Jumilla DOP
Ego Bodegas

Origine:	Espagne
Notation(s):	Wine Enthusiast 93/100, James Suckling 91/100, Score 19/20
Cépage(s):	80% Monastrell, 20% Cabernet Sauvignon
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.