



## 2016 Goru

Jumilla DOP, Ego Bodegas

Le vin culte pour toutes les occasions, 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 Ortíz, 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 intense aux reflets violets. De subtiles notes de chocolat aux noisettes et de réglisse soulignent le bouquet aux parfums concentrés de compote de prunes et de muffins aux myrtilles. C'est un vin soyeux plein d'élégance et de caractère, mariant la chaleur de Jumilla à la fraîcheur d'un milieu de bouche fruité, et dont les nuances de baies des bois persistent jusque dans la finale sur une subtile touche toastée de noisettes.

### 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>	Ego Bodegas
<b>Notation(s):</b>	Score 17/20, Decanter 86/100
<b>Elaboration:</b>	4 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2020
<b>Cépage(s):</b>	50% Monastrell, 30% Syrah, 20% Petit Verdot
<b>Emballage:</b>	Carton de 6
<b>Référence:</b>	0782416075C6100

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

Taille: A7 74x105

### **Goru**

Jumilla DOP  
Ego Bodegas

**Origine:** Espagne  
**Notation(s):** Score 17/20, Decanter 86/100  
**Traubensorte(en):** 50% Monastrell, 30% Syrah, 20% Petit Verdot  
**Apogée:** jusqu'en 2020  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elaboration:** 4 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.5 %  
**Service:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.