



2018 Goru 38 Barrels

Jumilla DO, Ego Bodegas

Un vino di culto di Jumilla valutato 93 punti

Descrizione del vino:

Una bottiglia di questa selezione delle migliori botti Santos Ortiz farà sicuramente colpo. Sicuramente al vostro prossimo barbecue. E naturalmente non è tanto l'etichetta con lo stravagante personaggio noto come "Goru", quanto le eccellenti capacità dell'enologo. È soprattutto grazie a lui che la regione di Jumilla, vicino ad Alicante, è oggi considerata un terroir eccezionale.

Nota di degustazione:

Viola impenetrabile con riflessi rubino. Al naso è molto Monastrell, con note di ciliegie nere, more e ginepro. Crostata calda di prugne, oltre a spezie esotiche come tabacco dolce, cannella e chiodi di garofano. Rivela anche note di sparte, pepe nero in grani e carne secca. Gli aromi generosi continuano al palato con frutta speziata, tannini delicati e un finale croccante e fresco.

Abbinamenti:

È un accompagnamento ideale per carni alla griglia, maialino da latte e polpette, ma anche pollo e vari tipi di formaggio.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	Jumilla
Produttore:	Goru – Ego Bodegas
Valutazioni:	Wine Enthusiast 93/100, Decanter 91/100, Guía Peñín 92/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2026
Varietà d'uva:	75% Monastrell, 15% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0808118

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Goru 38 Barrels

Jumilla DO
Ego Bodegas

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Wine Enthusiast 93/100, Decanter 91/100, Guía Peñín 92/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	75% Monastrell, 15% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon
Maturità:	fino a 2026
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.