



2018 Goru 18 M

Jumilla DOP, Ego Bodegas

L'iconico Jumilla da vecchie vigne

Descrizione del vino:

Nell'arida regione di Jumilla, nel sud-est della Spagna, i terreni poveri e calcarei offrono le condizioni ottimali per la vite. Le vecchie viti crescono ad un'altitudine di 900 metri, dove le giornate sono calde e le notti fredde, un clima ideale per produrre un vino equilibrato e prestigioso. Dopo un invecchiamento di 18 mesi in botti nuove, il Goru 18 M è una vera rivelazione.

Nota di degustazione:

Porpora denso e impenetrabile con riflessi violacei. Favoloso bouquet di ciliegie nere e prugne mature. Cacao agrodolce e frutta secca, con note di nocciole tostate e gelatina di sambuco. La consistenza vellutata rivela tannini morbidi e perfettamente amalgamati e una deliziosa abbondanza di frutta. Le onnipresenti bacche scure e un delizioso sentore di botte lusingano il palato. Sentori di datteri con pancetta e spezie esotiche, cannella e anice stellato, accompagnano il finale piacevolmente caldo.

Abbinamenti:

È un accompagnamento delizioso per il filetto di manzo, lo stinco brasato o le costole di agnello. Si può servire anche con piatti di selvaggina o coda di bue.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:

ES

Regione:

Jumilla

Produttore:

Goru – Ego Bodegas

Valutazioni:

Guía Peñín 92/100, James Suckling 90/100, Score 19/20

Vinificazione:

18 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

15.0 %

Maturità:

fino a 2032

Varietà d'uva:

80% Monastrell, 20% Cabernet Sauvignon

Numero di articolo:

0841218

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Goru 18 M

Jumilla DOP
Ego Bodegas

Origine:	ES
Valutazioni:	Guía Peñín 92/100, James Suckling 90/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	80% Monastrell, 20% Cabernet Sauvignon
Maturità:	fino a 2032
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.