2020 Goru 38 Barrels

Jumilla DO, Ego Bodegas

96 punti per la nuova annata del beniamino di Jumilla

Descrizione del vino:
Una bottiglia di questa selezione delle migliori botti di SantosOrtiz vi farà sicuramente spaventare alla prossima festa con gli amici. E, naturalmente, ciò è dovutomeno all'etichetta che raffigura lo stravagante personaggio chiamato \"Goru\", che alleeccellenti capacità delvignaiolo. È soprattutto grazie a lui che la regione di Jumilla,vicino ad Alicante, è oggiconsiderata un terroir eccezionale.
Nota di degustazione:
Rosso cremisi intenso con riflessi violacei. Ciliegia nera, ginepro e prugna secca nel naso espressivo con note di bacche nere, pan di zenzero e tabacco, oltre a un accenno di eucalipto. Al palato, i tannini delicati rivestono una grande concentrazione di frutta. Rivela sia l'irruenza della sua giovinezza che una fresca eleganza fino al lungo e complesso finale. La più grande annata di Goru 38 Barrels fino ad oggi.
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:	ES
Regione:	Jumilla
Produttore:	Goru – Ego Bodegas
Valutazioni:	Decanter 96/100
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	85% Monastrell, 15% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0808120

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Goru 38 Barrels

Jumilla DO
Ego Bodegas

Origine:	ES
Valutazioni:	Decanter 96/100
Varietà d'uva:	85% Monastrell, 15% Cabernet Sauvignon
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch