



2019 Goru 18 M

Jumilla DOP, Ego Bodegas

Il vino di punta di Goru

Descrizione del vino:

Nella regione di Jumilla, nel sud-est della Spagna, le piogge sono molto rare, i terreni calcarei a 900 metri di altitudine sono poveri e nel corso dei decenni le vecchie viti hanno sviluppato radici profonde. Tuttavia, le notti sono fresche e le giornate calde e soleggiate. Condizioni climatiche ideali per produrre vini complessi di alta gamma. L'ammiraglia Santos Ortiz, invecchiata in botti nuove per 18 mesi, è una vera rivelazione.

Nota di degustazione:

Porpora denso e impermeabile con riflessi violacei. Bouquet sfaccettato di amarena matura, sambuco e frutta a nocciolo nero, con note di cacao amaro e datteri secchi, oltre a nocciola tostata e gelatina di more. Struttura vellutata con tannini morbidi e perfettamente maturi e una deliziosa abbondanza di frutta. Le onnipresenti bacche scure e i deliziosi sentori di barrique lusingano il palato. Gli aromi di pane ai fichi e le spezie esotiche di cannella e anice stellato si susseguono fino al 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 93/100, James Suckling 91/100, Score 19/20

Vinificazione:

18 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

15.0 %

Maturità:

fino a 2033

Varietà d'uva:

80% Monastrell, 20% Cabernet Sauvignon

Numero di articolo:

0841219

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Goru 18 M

Jumilla DOP
Ego Bodegas

Origine:	ES
Valutazioni:	Guía Peñín 93/100, James Suckling 91/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	80% Monastrell, 20% Cabernet Sauvignon
Maturità:	fino a 2033
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.