



2020 El Goru Gold

Jumilla DO, Ego Bodegas

L'icona di Jumilla di vecchie viti cespugliose

Descrizione del vino:

Il moderno edificio di Ego Bodegas si trova alle porte della città di Jumilla, come un punto di riferimento che non può essere ignorato. Proprio come l'enologo Santos Ortiz, i cui vini hanno stabilito nuovi standard nella regione di Murcia. Le vecchie viti di Mourvèdre beneficiano di un clima continentale con influenze mediterranee. Il ritratto sull'etichetta raffigura uno stravagante cugino, soprannominato "Goru".

Nota di degustazione:

Rosso cremisi intenso con riflessi violacei. Naso generoso di frutti di bosco, ciliegie nere e more, con note di erbe mediterranee selvatiche, noci caramellate e pan di zenzero. La freschezza acida tipica del Cabernet, unita a una delicata nota tostata, gli conferisce eleganza e profondità. Al palato, liscio e vellutato, rivela la deliziosa dolcezza del Monastrell e una ricchezza impressionante. Tannini croccanti e maturi accompagnano i complessi sapori di frutta fino al favoloso finale.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

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:

James Suckling 91/100, Decanter 90/100, Score 18/20

Vinificazione:

12 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

fino a 2030

Varietà d'uva:

80% Monastrell, 15% Syrah, 5% Cabernet Sauvignon

Numero di articolo:

1021720

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

El Goru Gold

Jumilla DO
Ego Bodegas

Origine:	Spagna
Valutazioni:	James Suckling 91/100, Decanter 90/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	80% Monastrell, 15% Syrah, 5% 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.