



2023 El Goru Blanco

Vino Blanco d'España, Ego Bodegas

La controparte bianca di Jumilla

Descrizione del vino:

Jumilla è una delle regioni vitivinicole più privilegiate della Spagna. I suoi vigneti sono arroccati a 800 metri di altitudine e godono di non meno di 3.000 ore di sole all'anno. Il gemello bianco del Goru rosso è appena arrivato! Con il suo blend bianco di Chardonnay e Moscatel aromatico, l'enologo Santos Ortiz sta definendo nuovi standard nella regione di Murcia.

Nota di degustazione:

Giallo chiaro brillante con riflessi dorati. Delicate note di noce moscata al naso fruttato. Melone, fiori bianchi e frutta gialla, mela cotogna e prugne mirabelle. Anche il palato è caratterizzato da frutta succosa, con un discreto sentore di agrumi, un bell'equilibrio tra freschezza nervosa e soave ricchezza. Un delicato tocco di mandorla conferisce morbidezza al finale di questo vino preferito dai clienti.

Abbinamenti:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:

Spagna

Produttore:

Goru – Ego Bodegas

Valutazioni:

Score 17.5/20

Vinificazione:

in In vasche d'acciaio inox

Viticoltura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

12.0 %

Varietà d'uva:

60% Chardonnay, 40% Moscatel

Numero di articolo:

1000923

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

El Goru Blanco

Vino Blanco d'España
Ego Bodegas

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	60% Chardonnay, 40% Moscatel
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi