2022 El Goru

Jumilla DOP, Ego Bodegas

Vino di culto per tutti i giorni, di Santos Ortíz

Descrizione del vino:
Come un punto di riferimento, il moderno edificio di Ego Bodegas si trova alle porte della città di Jumilla. Proprio come l'enologo Santos Ortiz, i cui vini hanno stabilito nuovi standard nella regione di Murcia. I vigneti sono situati su colline a un centinaio di chilometri da Alicante, permettendo alle vecchie viti di Mourvèdre di beneficiare sia del clima mediterraneo che di quello continentale. Il ritratto sull'etichetta rende omaggio a un nonno stravagante soprannominato \"Goru\".
Nota di degustazione:
Rosso cremisi intenso, centro nero. Succo di prugna, composta di ciliegie e mirtilli al naso di bacche nere, con un delicato profumo di rosa. Attacco vellutato e molto fruttato, con una dolcezza da pan di zenzero, buon equilibrio tra sostanza, ricchezza e frutto, piacevole pressione al palato con un estratto polposo, prugne mature e ciliegie nere fino al finale con sfumature morbide che strattonano la cannella.
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:	Spagna
Regione:	Jumilla
Produttore:	Goru – Ego Bodegas
Valutazioni:	Decanter 91/100, Score 17.5/20
Vinificazione:	5 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Varietà d'uva:	50% Monastrell, 30% Syrah, 20% Petit Verdot
Numero di articolo:	0782422

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

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

El Goru

Jumilla DOP
Ego Bodegas

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Decanter 91/100, Score 17.5/20
Varietà d'uva:	50% Monastrell, 30% Syrah, 20% Petit Verdot
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	5 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
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