



## 2023 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 stratonano 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Spagna
<b>Regione:</b>	Jumilla
<b>Produttore:</b>	Goru – Ego Bodegas
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Varietà d'uva:</b>	
<b>Numero di articolo:</b>	0782423

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **El Goru**

Jumilla DOP  
Ego Bodegas

**Origine:** Spagna

**Valutazioni:**

**Varietà d'uva:**

**Gradazione** 14.0 %

**alcolica:**

**Servizio:** Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.