



2020 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 scarse, 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 e di alta gamma. L'ammiraglia Santos Ortiz, invecchiato in botti nuove per 18 mesi, è una vera rivelazione.

Nota di degustazione:

Porpora denso e impermeabile con riflessi violacei. Bouquet sfaccettato di ciliegie nere mature, sambuco e frutta a nocciolo nero, con note di cacao amaro e datteri secchi, oltre a nocciole tostate e gelatina di more. Struttura vellutata con tannini morbidi e perfettamente maturi e una deliziosa abbondanza di frutta. Le onnipresenti bacche scure e gli splendidi sentori di botte 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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	Jumilla
Produttore:	Goru – Ego Bodegas
Valutazioni:	Wine Enthusiast 93/100, James Suckling 91/100, Score 19/20
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Varietà d'uva:	80% Monastrell, 20% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0841220

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Goru 18 M

Jumilla DOP
Ego Bodegas

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Wine Enthusiast 93/100, James Suckling 91/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	80% Monastrell, 20% Cabernet Sauvignon
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggesto: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.