



## 2018 Goru Gold

Jumilla DO, Ego Bodegas

Le doré de Goru

### Description:

Le bâtiment moderne du domaine Ego Bodegas se dresse aux portes de la ville de Jumilla, tel un repère incontournable. Au même titre que le vigneron Santos Ortiz, qui, à travers ses vins, a imposé de nouvelles références dans la région de Murcie. Les vieux ceps de Mourvèdre profitent d'un climat continental à influences méditerranéennes. Le portrait figurant sur l'étiquette représente un aïeul extravagant, surnommé «Goru».

### Note de dégustation:

Pourpre profond, reflets violets. Nez ouvert aux nuances de fruits noirs, d'herbes sauvages et de noix caramélisées, sur une touche de pain d'épices, ainsi que des notes de fruits rouges maltés rappelant les cerise amarena et la grenade. Plaisante douceur du monastrell dans la bouche tendre et veloutée, d'une agréable ampleur, révélant un fruit noir concentré et complexe. Finale onctueuse aux délicieux arômes de cerise et d'épices subtilement astringentes.

### Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

### Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

<b>Pays d'origine:</b>	Espagne
<b>Région:</b>	Jumilla
<b>Producteur:</b>	Goru – Ego Bodegas
<b>Notation(s):</b>	Guía Peñín 91/100, Score 18/20
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Cépage(s):</b>	80% Monastrell, 15% Syrah, 5% Cabernet Sauvignon
<b>Référence:</b>	1021718

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Goru Gold**

Jumilla DO  
Ego Bodegas

<b>Origine:</b>	Espagne
<b>Notation(s):</b>	Guía Peñín 91/100, Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	80% Monastrell, 15% Syrah, 5% Cabernet Sauvignon
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.