



2022 El Goru

Jumilla DOP, Ego Bodegas

Le vin culte pour tous les jours, de Santos Ortíz

Description:

Tel un repère, le bâtiment moderne du domaine Ego Bodegas se dresse aux portes de la ville de Jumilla. Au même titre que le vigneron Santos Ortiz, qui, à travers ses vins, a imposé de nouvelles références dans la région de Murcie. Le vignoble s'étend sur des coteaux situés à une bonne centaine de kilomètres d'Alicante, ce qui permet aux vieux ceps de Mourvèdre de profiter à la fois du climat méditerranéen et du climat continental. Le portrait figurant sur l'étiquette rend hommage à un aïeul extravagant, surnommé «Goru».

Note de dégustation:

Rouge pourpre profond, centre noir. Jus de prune, compote de cerises et myrtilles dans le nez de baies noires, sur un délicat parfum de rose. Attaque veloutée et très fruitée, avec une douceur de pain d'épices, bon équilibre entre matière, richesse et fruit, agréable pression en bouche avec un extrait pulpeux, pruneaux mûrs et cerises noires jusque dans la finale aux douces nuances tirant sur la cannelle.

Accompagne idéale:

Il accompagne idéalement les grillades, le cochon de lait et les boulettes de viande, mais également le poulet et diverses sortes de fromage.

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Espagne
Région:	Jumilla
Producteur:	Goru – Ego Bodegas
Notation(s):	Decanter 91/100, Score 17.5/20
Elevage:	5 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Cépage(s):	50% Monastrell, 30% Syrah, 20% Petit Verdot
Référence:	0782422

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

El Goru

Jumilla DOP
Ego Bodegas

Origine:	Espagne
Notation(s):	Decanter 91/100, Score 17.5/20
Cépage(s):	50% Monastrell, 30% Syrah, 20% Petit Verdot
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	5 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.