



2021 Goru 38 Barrels

Jumilla DOP, Ego Bodegas

Le vin culte de Jumilla

Description:

Cela fait bien longtemps que nos clients vouent un véritable culte aux vins Goru, produits par la bodega artisanale de Santos Ortiz. Son 38 Barrels, élevé en barriques, est issu de vieilles vignes, cultivées à 900 mètres d'altitude, dans la petite région de Jumilla, au sud-est de l'Espagne.

Note de dégustation:

Rouge pourpre profond aux reflets violets. Cerise noire, genièvre et pruneau à la cannelle dans le nez expressif aux notes de baies noires, de pain d'épices et de tabac, sur un soupçon d'eucalyptus. En bouche, les tannins délicats enrobent une grande concentration de fruits. Il dévoile à la fois l'impétuosité de sa jeunesse et une fraîche élégance jusque dans la finale longue et complexe. Le plus grand millésime de Goru 38 Barrels à ce jour.

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):	Score 18.5/20, Wine Enthusiast 93/100
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2031
Cépage(s):	
Référence:	0808121

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Goru 38 Barrels

Jumilla DOP
Ego Bodegas

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 18.5/20, Wine Enthusiast 93/100
Cépage(s):	
Apogée:	jusqu'en 2031
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.