



2024 El Goru Rosado

Vino de España, Ego Bodegas

Une pépite de Jumilla, divine avec des tapas

Description:

Lorsque les raisins de Garnacha sont à pleine maturité, ils sont vendangés à la main et transportés dans de petites caisses afin de préserver leur qualité.

Note de dégustation:

Rosé brillant aux reflets dorés. Cerises rouges, groseilles, pomme rouge et eau de rose dans le nez fruité, sur des touches de framboises et de grenade. En bouche, magnifique alternance entre un fruit juteux et doux, une fraîcheur élégante et une discrète minéralité.

Accompagne idéale:

Cuisine estivale, gâteau au fromage ou aux légumes, rôti froid, tartare de saumon, poissons, viandes blanches, spécialités de pâtes, fromages corsés (chèvre ou Chaumes).

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Espagne
Producteur:	Goru – Ego Bodegas
Notation(s):	
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Garnacha Tinta
Référence:	1062724

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

El Goru Rosado

Vino de España
Ego Bodegas

Origine:	Espagne
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Garnacha Tinta
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés