



## 2018 Goru 38 Barrels

Jumilla DO, Ego Bodegas

Un vino di culto di Jumilla valutato 93 punti

### Descrizione del vino:

Una bottiglia di questa selezione delle migliori botti Santos Ortiz farà sicuramente colpo. Sicuramente al vostro prossimo barbecue. E naturalmente non è tanto l'etichetta con lo stravagante personaggio noto come "Goru", quanto le eccellenti capacità dell'enologo. È soprattutto grazie a lui che la regione di Jumilla, vicino ad Alicante, è oggi considerata un terroir eccezionale.

### Nota di degustazione:

Viola impenetrabile con riflessi rubino. Al naso è molto Monastrell, con note di ciliegie nere, more e ginepro. Crostata calda di prugne, oltre a spezie esotiche come tabacco dolce, cannella e chiodi di garofano. Rivela anche note di sparte, pepe nero in grani e carne secca. Gli aromi generosi continuano al palato con frutta speziata, tannini delicati e un finale croccante e fresco.

### Abbinamenti:

È un accompagnamento ideale per carni alla griglia, maialino da latte e polpette, ma anche pollo e vari tipi di formaggio.

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| <b>Paese d'origine:</b>     | Spagna  |
| <b>Regione:</b>             | Jumilla   |
| <b>Produttore:</b>          | Goru – Ego Bodegas  |
| <b>Valutazioni:</b>         | Wine Enthusiast 93/100, Decanter 91/100, Guía Peñín 92/100, Score 18.5/20 |
| <b>Vinificazione:</b>       | 12 Mesi in Barrique   |
| <b>Viticultura:</b>         | Tradizionale  |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 14.5 %  |
| <b>Maturità:</b>            | fino a 2026   |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 75% Monastrell, 15% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon                         |
| <b>Numero di articolo:</b>  | 0808118   |

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Goru 38 Barrels**

Jumilla DO  
Ego Bodegas

**Origine:** Spagna  
**Valutazioni:** Wine Enthusiast 93/100, Decanter 91/100, Guía Peñín 92/100, Score 18.5/20  
**Varietà d'uva:** 75% Monastrell, 15% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon  
**Maturità:** fino a 2026  
**Viticultura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** 12 Mesi in Barrique  
**Gradazione alcolica:** 14.5 %  
**Servizio:** Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.