



2018 Goru Gold

Jumilla DO, Ego Bodegas

Il dorato di Goru

Descrizione del vino:

Il moderno edificio di Ego Bodegas si trova alle porte della città di Jumilla, come un punto di riferimento che non può essere ignorato. Proprio come l'enologo Santos Ortiz, i cui vini hanno stabilito nuovi standard nella regione di Murcia. Le vecchie viti di Mourvèdre beneficiano di un clima continentale con influenze mediterranee. Il ritratto sull'etichetta raffigura uno stravagante cugino, soprannominato "Goru".

Nota di degustazione:

Porpora intenso con riflessi violacei. Naso aperto con note di frutta nera, erbe selvatiche e noci caramellate, con un tocco di pan di zenzero e note di frutta rossa maltata che ricordano l'amarena e il melograno. Al palato la piacevole dolcezza del monastrell è morbida e vellutata, con una piacevole pienezza, che rivela un frutto nero concentrato e complesso. Finale morbido con deliziosi aromi di ciliegia e spezie sottilmente astringenti.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	Jumilla
Produttore:	Goru – Ego Bodegas
Valutazioni:	Guía Peñín 91/100, Score 18/20
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	80% Monastrell, 15% Syrah, 5% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	1021718

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Goru Gold

Jumilla DO
Ego Bodegas

Origine: Spagna
Valutazioni: Guía Peñín 91/100, Score 18/20
Varietà d'uva: 80% Monastrell, 15% Syrah, 5% Cabernet Sauvignon
Maturità: fino a 2028
Viticultura: Tradizionale
Vinificazione: 12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica: 14.5 %
Servizio: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.