



2022 El Goru Rosado

Vino de España, Ego Bodegas

Una pepita di Jumilla, divina con le tapas

Descrizione del vino:

Quando le uve Garnacha sono completamente mature, vengono raccolte a mano e trasportate in piccole casse per preservarne la qualità.

Nota di degustazione:

Rosato brillante con riflessi dorati. Ciliegie rosse, ribes, mela rossa e acqua di rose al naso, con note di lampone e melograno. Al palato, una magnifica combinazione di frutta succosa e dolce, elegante freschezza e discreta mineralità.

Abbinamenti:

Cucina estiva, cheesecake o torta di verdure, arrosto freddo, tartara di salmone, pesce, carni bianche, specialità di pasta, formaggi forti (caprini o Chaumes).

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:

Spagna

Produttore:

Goru – Ego Bodegas

Valutazioni:

Score 17.5/20

Vinificazione:

12 Mesi in In vasche d'acciaio inox

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.0 %

Maturità:

fino a 2025

Varietà d'uva:

100% Garnacha Tinta

Numero di articolo:

1062722

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

El Goru Rosado

Vino de España
Ego Bodegas

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	100% Garnacha Tinta
Maturità:	fino a 2025
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi