



2020 Goru 38 Barrels

Jumilla DO, Ego Bodegas

96 punti per la nuova annata del beniamino di Jumilla

Descrizione del vino:

Una bottiglia di questa selezione delle migliori botti di Santos Ortiz vi farà sicuramente spaventare alla prossima festa con gli amici. E, naturalmente, ciò è dovuto meno all'etichetta che raffigura lo stravagante personaggio chiamato "Goru", che alle eccellenti capacità del vignaiolo. È soprattutto grazie a lui che la regione di Jumilla, vicino ad Alicante, è oggi considerata un terroir eccezionale.

Nota di degustazione:

Rosso cremisi intenso con riflessi violacei. Ciliegia nera, ginepro e prugna secca nel naso espressivo con note di bacche nere, pan di zenzero e tabacco, oltre a un accenno di eucalipto. Al palato, i tannini delicati rivestono una grande concentrazione di frutta. Rivela sia l'irruenza della sua giovinezza che una fresca eleganza fino al lungo e complesso finale. La più grande annata di Goru 38 Barrels fino ad oggi.

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.

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	Jumilla
Produttore:	Goru – Ego Bodegas
Valutazioni:	Score 18.5/20, Decanter 96/100
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	85% Monastrell, 15% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0808120

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Goru 38 Barrels

Jumilla DO
Ego Bodegas

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 18.5/20, Decanter 96/100
Varietà d'uva:	85% Monastrell, 15% Cabernet Sauvignon
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.