



2021 El Goru Organic

Jumilla DO, Ego Bodegas

Goru Ego vegano e certificato biologico

Descrizione del vino:

Per Goru Organic, Santos Ortiz utilizza le proprie uve raccolte a mano da viti di Monastrell di 25 anni coltivate secondo gli standard biologici. Anche la cantina di questa azienda modello di Jumilla lavora secondo principi ecologici: il vino è prodotto senza additivi chimici né prodotti animali.

Nota di degustazione:

Rosso granato luminoso con riflessi violacei. Bouquet fruttato di bacche nere e blu, marasche e drupacee. Al palato è vivace e armonioso, con discrete sfumature floreali e calde note speziate.

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:	Wine Spectator 90/100, Score 18/20
Vinificazione:	2 Mesi in Fulmine
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2027
Varietà d'uva:	100% Monastrell
Numero di articolo:	1289121

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

El Goru Organic

Jumilla DO
Ego Bodegas

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Wine Spectator 90/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Monastrell
Maturità:	fino a 2027
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	2 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.