



## 2021 Goru 38 Barrels

Jumilla DOP, Ego Bodegas

Il vino di culto di Jumilla

### Descrizione del vino:

I nostri clienti sono da tempo affezionati ai vini Goru prodotti dalla bodega artigianale Santos Ortiz. Il suo 38 Barrels, invecchiato in botte, proviene da vecchie viti coltivate a 900 metri di altitudine nella piccola regione di Jumilla, nel sud-est della Spagna.

### Nota di degustazione:

Rosso cremisi intenso con riflessi violacei. Ciliogia 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Spagna
<b>Regione:</b>	Jumilla
<b>Produttore:</b>	Goru – Ego Bodegas
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20, Wine Enthusiast 93/100
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2031
<b>Varietà d'uva:</b>	
<b>Numero di articolo:</b>	0808121

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Goru 38 Barrels**

Jumilla DOP  
Ego Bodegas

<b>Origine:</b>	Spagna
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20, Wine Enthusiast 93/100
<b>Varietà d'uva:</b>	
<b>Maturità:</b>	fino a 2031
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.