



## 2024 El Goru Blanco

Vino Blanco d'España, Ego Bodegas

La controparte bianca di Jumilla

### Descrizione del vino:

Jumilla è una delle regioni vitivinicole più privilegiate della Spagna. I suoi vigneti sono arroccati a 800 metri di altitudine e godono di non meno di 3.000 ore di sole all'anno. Il gemello bianco del Goru rosso è appena arrivato! Con il suo blend bianco di Chardonnay e Moscatel aromatico, l'enologo Santos Ortiz sta definendo nuovi standard nella regione di Murcia.

### Nota di degustazione:

Giallo chiaro brillante con riflessi dorati. Delicate note di noce moscata al naso fruttato. Melone, fiori bianchi e frutta gialla, mela cotogna e prugne mirabelle. Anche il palato è caratterizzato da frutta succosa, con un discreto sentore di agrumi, un bell'equilibrio tra freschezza nervosa e soave ricchezza. Una delicata nota di mandorla conferisce morbidezza al finale di questo vino preferito dai clienti.

### Abbinamenti:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

### Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

### Paese d'origine:

Spagna

### Produttore:

Goru – Ego Bodegas

### Valutazioni:

### Vinificazione:

in vasche d'acciaio inox

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

12.0 %

### Varietà d'uva:

60% Chardonnay, 40% Moscatel

### Numero di articolo:

1000924

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **El Goru Blanco**

Vino Blanco d'España  
Ego Bodegas

<b>Origine:</b>	Spagna
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Varietà d'uva:</b>	60% Chardonnay, 40% Moscatel
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	in vasche d'acciaio inox
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.0 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 8 e 10 gradi