

DRINKS.

Egobodegas Goru 2023 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40782923
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Murcie
Embouteilleur	Ego Bodegas, Valle Hoya de Torres s/n 30520 Jumilla, Spain
Marque	EGO Bodegas
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Robe: rouge foncé avec des reflets violets. Nez : arôme intense avec des parfums de fruits rouges et mûrs. Bouche: également très fruitée, combinée à des tanins doux et mûrs. Un soupçon de vanille et de cannelle est reconnaissable.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de 50% de Monastrell, 30% de Syrah et 20% de Petit Verdot
Etiquette	graphique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille	
Tannin	Oui
Température de consommation	12-14 degrés
Millésime	2023
En accord avec	poissons & fruits de mer, fromages, porc

Description

Le domaine viticole EGO Bodegas a été fondé en 2011 par Santos Ortiz Sanz, près de la ville historique de Jumilla. Il possède 35 hectares de vignobles, dont certains ont 50 ans et ont toujours été cultivés de manière biologique. La région de Murcie bénéficie de plus de 3000 heures d'ensoleillement par an, de sols pauvres et d'hivers courts et froids. Ce sont des conditions optimales pour les vignes de Tempranillo, Syrah et Monastrell. Les raisins, récoltés à la main, sont vinifiés séparément pendant 15 à 20 jours à température contrôlée dans des cuves en acier inoxydable, puis vieillissent en fûts de chêne américain. Le vin rouge El Goru, plusieurs fois récompensé, accompagne à merveille le porc, le poisson, le fromage et les salades.