

DRINKS.

Egobodegas Goru Blanco 2023 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	70442423
Alcool	12%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Murcie
Embouteilleur	Ego Bodegas, Valle Hoya de Torres s/n; 30520 Jumilla, Murcia, Spain
Marque	EGO Bodegas
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Goût fruité de raisins blancs, d'abricots, d'agrumes, d'ananas, de miel, de notes beurrées et crémeuses, ainsi que de notes florales.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à partir de Moscatel De Alejandría et de Chardonnay
Honneurs	Gilbert et Gaillard 2018: Or // International Wine Awards 2017: Or // Berliner Wine Trophy 2016: Or // Mundus Vini 2014: Or
Etiquette	graphique
Organique	Oui
Vegan	Oui



Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non
Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	2023
En accord avec	entrées, charcuterie, poissons & fruits de mer, pizzas & pâtes, viandes blanches

Description

Santos Ortiz et Ioana Paunescu ont fondé la société Egobodegas en 2011, pratiquement à partir de rien. Ils possèdent 35 hectares de vignobles, dont la plupart sont plantés de Mourvèdre, mais aussi d'autres variétés. Dans la région viticole de l'AOC Jumilla, à mi-chemin entre Alicante (côte méditerranéenne) et Albacete (plateau de La Mancha), après plusieurs mois de recherche, le couple a trouvé le bon terroir digne d'établir une cave. Le climat sec et chaud, plus de 3000 heures d'ensoleillement par an et le sol sombre, sablonneux et bien drainé offrent les conditions idéales pour la formation de petites baies à la peau épaisse, à la bonne acidité et à la concentration élevée en sucre. Pour l'Egobodegas Goru Blanco, les raisins sont récoltés la nuit au moment de la maturité optimale et fermentés à basse température dans des cuves en acier. Le vin blanc, qui peut être conservé jusqu'en 2027, s'harmonise bien avec le poisson, les crustacés, la viande blanche, le riz, les pâtes, les saucisses, ainsi que les hors-d'œuvre.