

El Goru Organic 2021



Añada	2021
Bodega	Egobodegas
Den.origen	Jumilla
Uvas	Monastrell
Fecha de cata	06/03/2024
Tipo de vino	Tinto organico
Precio	6,95

VIÑEDO Y ELABORACIÓN:

Vino elaborado durante la última semana de septiembre con uvas de la variedad Monastrell procedentes de viñedos con certificación ecológica. Viñedos con una edad media de 25 años. Tanto las instalaciones como el proceso de vinificación, garantizan la separación de las vendimias de cultivo ecológico de las convencionales.

Análisis enológico

Alcohol: 14%

Fases de la cata:

Visual

De color rojo picota madura y ribete cardenalicio avanzado, capa media-alta. Limpio y brillante, Glicérico

Olfativa

Intensidad aromática alta, aromas a fruta negra compotada, ciruela negra, mora, algo a fruta roja como la fresa, aparece la violeta y algún toque especiado a pimienta

Boca

Entrada golosa, es un vino salino y una baja acidez, los taninos están presentes sin molestar, con un alto amargor final, en boca aparece la fruta negra compotada que se observaba en nariz