

# Goru tinto 2016 (Bio)

Produzent: Ego Bodegas

verantwortliche(r) Önologe(n): Luis Javier Perez

Produktart: Rotwein

## Anbaugebiet / Rebsorten / Alc. VE Inhalt

D.O. Jumilla 6 0,75 L  
100% Monastrell

Alc.: 14,5 %  
2 Monate Barrique

## Über den Weinberg

**Bodenbeschaffenheit:** k.A.  
**Ø Alter der Rebstöcke:** ca. 25 Jahre  
**Ø Ertrag:** k.A.

## Analysedaten

Säure: - g/l RZ: - g/l TE: - g/L SO<sub>2</sub>: - mg/l

## Vinifizierung

Die Trauben werden in den ökologisch zertifizierten Weinbergen angebaut.  
Sowohl die Ernte als auch die Ausstattung sowie die Weiterverarbeitung sind garantiert ökologisch-konventionell.  
Der Wein reift für 2 Monate in amerikanischen Eichenfässern.

## Verkostungsnotiz

**Farbe:** leuchtendes Violett  
**Nase:** Aromen von Gewürzen, Veilchen und Blaubeeren  
**Gaumen:** Angenehme Textur, mit roten Früchten, breiten Tanninen, ausgewogener Säure und einem reinen Abgang.  
**Passend dazu:** Mediterranen Salaten, Pasta, hellem Fisch, verschiedenen Käsesorten  
**Trinktemperatur:** 14°C - 16°C

