

# Goru tinto 2016

Produzent: Ego Bodegas

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

Produktart: Rotwein

## Anbaugebiet / Rebsorten / Alc.

VE

Inhalt

D.O. Jumilla  
Monastrell / Syrah / Petit Verdot  
4 Monate Barrique  
Alc.: 15,0 %

6

0,75 L

## 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 wurden zum optimalen Zeitpunkt nachts gelesen. Jede Rebsorte wurde separat, während 15-20 Tagen bei kontrollierter Temperatur unter 28 ° C, mazeriert mit ihren eigenen Schalen vergoren.  
Reifung während 4 Monate in amerikanischen Eichenfässern.

## Verkostungsnotiz

**Farbe:** Tiefrot mit violetten Rändern  
**Nase:** Intensives Aroma nach reifen, roten Früchten, begleitet von einem Hauch angenehm cremig Geröstetem.  
**Gaumen:** Fruchtiges vollmundiges Aroma mit weichen und reifen Tanninen, Hauch von Zimt und Vanille.  
**Passend dazu:** Schweinefleisch, Kalbfleisch, Fisch, Hartkäse, Eintöpfe.  
**Trinktemperatur:** 16°C - 18°C

