



Goru Organic

Ego Bodegas omab 25 ha viinamarjaistandusi, mis on vanemad kui 50 aastat. Veinimaja loodi visiooniga näidata, kui häid veine on võimalik teha Jumilla piirkonnas viinamarjast Monastrell.



Liivane, kivine ja savine pinnas on ideaalne selle sordi kasvatamiseks. Ka 3000 tundi päikest lisab oma potentsiaali. Monastrell on Hispaania tähtsuselt teine sort peale Tempranillot. 80% ulatuses Jumilla piirkonnas kasvatatakse Monastrelli (Prantsusmaal tuntud Mourvedre nime all). Jumilla on Hispaania üks vanimaid D.O.-si (1966). Kokku üle 3000 viinamarjakasvatataja.

Käsitsi korje, kääritamine madalal temperatuuril kuni 28 °C. Aed on 25 aastat vana, vein on 2 kuud laagerdunud Ameerika tammes.

Kirjeldus

Aroomis mustsõstar, tume kirss, lillia, kergelt vürtsikas. Maitse on täidlane, vürtsikas, marjane ning pehmete tanniinidega. Pikk ja heas tasakaalus järelmaitse.

Serveerimissoovitus

Sobib sealihaga ja ka grillitud linnuliha juurde.

Serveerimistemperatuur 16-18 °C.

TOOTEKIRJELDUS

TÜÜP	Punane vein
ALKOHOLISISALDUS	14,0 %
TOOTJA	Ego Bodegas
MAA	Hispaania
VIINAMARJASORT	Monastrell
PAKENDI MAHT	0,75 l
PAKENDILIIG	Pudel
MAGUSUS	Kuiv