

Ego Bodegas Goru El Blanco 2023

DO Jumilla - Murcia - Spanje



domein

De DO Jumilla, in de regio Murcia, is een van de oudste van Spanje: 1966. De meest aangeplante druif is monastrell (mourvèdre). Deze laat rijpende, krachtige rode druif voelt zich goed thuis in dit warme continentale klimaat. De wijngaarden van Ego Bodegas zijn het hoogst gelegen van de DO Jumilla: tot 900 m hoogte. Samen met het kalk in de ondergrond zorgt dit voor evenwichtige wijnen met voldoende zuren. Hier startten Santos Ortiz en Ioana Paunescu hun eerste merk wijn in 2011.

Oorspronkelijk werden de wijnen gemaakt van aangekochte druiven in gehuurde installaties, maar door de sterke groei werd het noodzakelijk om een eigen kelder te bouwen. Daar zijn ook 25 ha eigen wijngaarden bij. De totale productie is ruim een half miljoen flessen.

<http://www.egobodegas.com>

omschrijving

Strogele wijn met speels aroma en vrij volle smaak. Heel toegankelijk en breed inzetbaar. In deze blend is geen van beide gebruikte druiven echt herkenbaar: 1+1=3!

wijngaard

Donkere, zanderige bodems met veel kalk. De wijngaarden liggen op 700 m hoogte, tussen het Midditerraans klimaat van de kustzone en het continentaal klimaat van de hoogvlakte van Castilla-La Mancha. Er valt weinig neerslag (300 mm per jaar), maar dit wordt goed vastgehouden door de bodem.

kelder

Machinale pluk 's nachts, zodat de druiven koel in de kelder aankomen. Gisting op inox bij lage temperatuur en verdere rijping op inox.

druivensoorten

muscat = moscato: 50%
chardonnay: 50%

schenken

Aan 8-10°C bij groenten, zeevruchten, vis, gerookt, vis, gepocheerd, vis, gegrild of gebakken, vis in saus,

analyse

alcohol: **13,5% Vol.**