

Ego Bodegas Talento by Ego 2021

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

Donkere, robijnrode wijn met paarse accenten. Zuivere neus met veel zwart fruit en toetsen van vanille. Fluwelig in de mond met soepele tannines, opnieuw veel fruit en een bescheiden houttoets. Bijzonder smakelijk.

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

Gisting met de schilletjes gedurende 10 tot 15 dagen bij een gecontroleerde temperatuur (max. 28°C). Verder rijping op vaten van Franse eik gedurende 2 tot 3 maanden.

onderscheidingen

Laureaat in de Wijnkoopgids 2016 van F. Van der Auwera

druivensoorten

mourvèdre = monastrell: 50%
syrah: 50%

schenken

Aan 14-16°C bij gevogelte (kip, kalkoen), duif, eend, lam, varkensvlees, rood vlees, kruidige gerechten, halfharde kaas,

analyse

alcohol: **14,5% Vol.**