



GORU Organic

EGO BODEGAS - jauna, moderna un interesanta vīna darītava, kas atrodas Jumilla reģionā Spānijā. Jumilla reģions ir viens no saulainākajiem un sausākajiem Spānijas reģioniem, kas vīnogas padara īpaši koncentrētas un spilgtas. Monastrel (Mourvedre) vīnoga ir dominējošā šajā reģionā un ir par pamatu gandrīz visiem vīniem

Tilpums
0.75 L
Bottle volume

Quantity



Kā vēsta vietējā leģenda, GORU ir bijis reāls cilvēks, kurš dzīvojis Jumilla reģionā

Šis vīrs bijis akls ar vienu aci, bet, neskatoties uz to, ļoti iekārots sieviešu acīs. Viņam bijušas attiecības ar teju visām Jumilla sievietēm, taču neviena no viņām neesot bijusi greisirdīga uz citām GORU mīļotajām. Viņš bijis vīrs ar krietnu sirdi un dziļi apbrīnots līdzilvēku vidū. Viņa vecā mājiņa joprojām atrodas un ir apskatāma **Ego Bodegas** vīna dārzos. Un, šī stāsta iedvesmoti, mēs radījām **GORU** brendu.

Goru Organic pagatavots no ekoloģiski audzētām *Monastrel* šķirnes vīnogām, 2 mēnešus izturēts amerikāņu ozolkoka mucās.

Krāsa: tumši sarkana ar violetām niansēm

Aromāts: intensīvs nobriedušu sarkano augļu ar upeņu niansēm

Garša: pilnmiesīga, spēcīgi tanīni, jūtamas koka nianšes. Izcili sabalansēts vīns ar samtainu un ilgstošu pēcgaršu.

Ēdienu saderība: ideāls kompanjons pie sarkanās gaļas, pastas un grilētiem ēdieniem.

PRODUKTA APRAKSTS

TIPS	Sarkanvīns
ALKOHOLA SATURS	14,0 %
KORĶIS	Dabīgais korķis
VALSTS	Spānija
VĪNOGU ŠĶIRNES	Monastrel, ekoloģiski audzētas
IEPAKOJUMS	Stikla pudele
RAŽOTĀJS	EGOBODEGAS
REĢIONS / KLASIFIKĀCIJA	Jumilla
SALDUMS / PILNĪBA	Sauss