

Ego Bodegas Marionette 2021

Les vendanges sont manuelles et mécaniques par endroit. La fermentation et la macération durent entre 15 et 25 jours selon les grappes sélectionnées. Tout le long du processus, la température est contrôlée sans excéder les 24-26 °C. Élevage en barriques de chêne américain pendant 2 à 3 mois.

Accompagnements : Peut être servi en apéritif comme en accompagnement de porc, poulet et bœuf grillés.

"Vin d'une couleur rouge cerise. Belle intensité en bouche à la fois fruitée et délicatement épicée. Des notes de prune se distinguent en fin de bouche avec des tanins légèrement toastés."

Région : **Murcie**

Appellation : **Jumilla**

Couleur : **Rouge**

Cépage(s) : **50% Monastrell, 50% Syrah**

Contenance : **75 cl**

Conditionnement : **CC/6**



Ego Bodegas

La Bodega Ego se trouve au sud de l'Espagne, au nord de Murcia, en plein cœur de l'appellation Jumilla. Cette appellation a été créée en 1961 et couvre aujourd'hui 30 000 ha de vignes entre 400 et 900 m d'altitude. Elle s'étend entre la côte méditerranéenne et le sud du plateau de la Castille - la Mancha. Ego Bodegas est une jeune propriété (une décennie) qui compte déjà parmi les vignobles les plus réputés de la région.

Elle est dirigée par Santos Ortiz accompagné d'une équipe très dynamique. Le vignoble compte 25 ha de vignes avec des variétés telles que le Tempranillo, la Syrah et le Monastrell. Le cépage méridional Monastrell (Mourvèdre) est originaire d'Espagne. Il fut le premier cépage noir au sud de Madrid. Il donne une tannicité intéressante aux vins et exige des sites chauds avec une exposition plutôt au sud et un sol argileux, frais et peu profond.

Les vignes de la Bodega Ego sont situées dans un emplacement privilégié de l'appellation, régulé par un climat complexe où les contrastes sont présents : les étés sont très chauds et les hivers sont froids avec de violentes précipitations. Le vignoble bénéficie également d'un climat continental par la Méditerranée à l'est. Ceci permet d'obtenir de petites grappes avec une bonne concentration en sucre, une belle acidité et des peaux épaisses.





Ego Bodegas Talento Ecologico (Bio) 2022

Région : **Murcie**
Appellation : **Jumilla**
Couleur : **Rouge**
Cépage(s) : **100% Monastrell**
Centilisation : **75 cl**
Conditionnement : **CC/6**
