

Ego Bodegas Talento Ecologico (Bio) 2022

Vendanges manuelles en petites cagettes de 15 kg au cours de la 2e semaine de septembre. Les grappes sont choisies sur les meilleures parcelles d'un vignoble en culture biologique dont les vignes ont en moyenne 25 ans.

Macération et fermentation d'une durée de 20 à 30 jours à une température de 28 °C. Le vin est élevé pendant 2 mois en fûts de chêne américain.

Accompagnements : Peut être servi avec du bœuf grillé, du canard à l'orange.

"Couleur rouge violet. Le nez dégage d'intenses notes de fruits mûrs, de type mûres et prunes. En bouche, le vin est charnu avec une belle complexité aromatique où l'on retrouve une cohérence avec le nez. Bien équilibré et structuré, le final nous révèle des tanins doux et soyeux. Potentiel de garde de 3 à 4 ans."

Région : **Murcie**

Appellation : **Jumilla**

Couleur : **Rouge**

Cépage(s) : **100% Monastrell**

Centilisation : **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 tannité 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.



NOTRE SÉLECTION EGO BODEGAS



Ego Bodegas Marionette 2021

Région : **Murcie**

Appellation : **Jumilla**

Couleur : **Rouge**

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

Cantilisation : **75 cl**

Conditionnement : **CC/6**