vinetur

Los vinos de EGO BODEGAS arrasan en la prestigiosa publicación Wine Enthusiast y destacan en el “Mejores del año 2024”

La evaluación de los vinos de EGO Bodegas en esta última revisión de la prestigiosa publicación estadounidense ha sido sobresaliente

lunes 30 de septiembre de 2024

ESCRITO POR MDECOMUNICACIÓN



La reconocida bodega murciana EGO Bodegas(ubicada en Jumilla), ha vuelto a consolidar su presencia en el panorama vitivinícola internacional, tras recibir destacados reconocimientos por parte de los expertos de Wine Enthusiast. En la próxima edición de los "Best of Year" (Mejores del año) que estará disponible a partir del 10 de diciembre de 2024, varios de sus vinos han sido calificados con la prestigiosa etiqueta de "Editors' Choice", un sello que reconoce no sólo la calidad de los productos, sino también su consistencia y valor en el mercado.

La evaluación de los vinos de EGO Bodegas en esta última revisión de la prestigiosa publicación estadounidense ha sido sobresaliente. Cuatro de sus vinos más destacados han obtenido una calificación de 93 puntos, una puntuación que refuerza su liderazgo en la Denominación de Origen Jumilla, y en particular, su maestría en el manejo de variedades como la Monastrell y el Cabernet Sauvignon.

Entre los vinos que han recibido estas elevadas puntuaciones se encuentran:

- **El Goru 38 Barrels 2021**: Con una calificación de 93 puntos y el distintivo de "Editors' Choice", este vino, elaborado con Monastrell y Cabernet Sauvignon, ha impresionado por su complejidad y carácter. Se trata de un tinto que refleja fielmente el terruño de Jumilla, con un perfecto equilibrio entre la madurez de la Monastrell y la estructura robusta del Cabernet Sauvignon. Sus 12 meses en barrica aportan una rica profundidad y notas especiadas que han cautivado a los catadores.
- **Goru 18M:** También reconocido con 93 puntos y seleccionado como "Editors' Chocie" El Goru 18M añada 2020 destaca por su intensidad aromática y un paladar estructurado que combina a la perfección las características afrutadas de la Monastrell con la elegancia del Cabernet Sauvignon. Su envejecimiento de 18 meses en barrica le confiere una complejidad que no pasa desapercibida, con taninos bien integrados y un final prolongado que lo convierte en un vino de gran versatilidad.
- **Goru Gold 2019**: Otro de los vinos que ha cautivado a los críticos es el El Goru Gold Red Blend, con 93 puntos y también catalogado como "Editors' Choice". Este vino destaca por su potencia en boca y sus notas de frutas negras, cacao y ligeros toques de regaliz. La estructura bien equilibrada y el envejecimiento en barrica han dado lugar a un vino con una fabulosa evolución y un gran potencial de guarda, siendo un fiel exponente de lo que la región de Jumilla puede ofrecer al mundo del vino-
- **Goru 18 M**: Finalmente y de nuevo El Goru 18 M de la añada 2018 también ha alcanzado 93 puntos y ha sido reconocido como "Editor's Choice". Este coupage de Monastrell y Cabernet Sauvignon es un claro ejemplo de la experiencia de EGO Bodegas en la vinificación de estos varietales y demuestra que las diferentes

añadas de este vino mantienen una magnífica personalidad y estructura propia. La madurez de la Monastrell, característica de la región de Jumilla, se combina de manera sobresaliente con la estructura y longevidad del Cabernet Sauvignon, creando un vino redondo y armónico, con un final prolongado y sedoso.

Entre los mejores 'relación calidad-precio'

Además de los destacados reconocimientos obtenidos por estos cuatro vinos, EGO Bodegas ha logrado calificaciones sobresalientes con sus añadas más recientes. Tres de sus vinos de la cosecha 2022 también han sido galardonados con 91 puntos y la distinción de "Best Buy" por Wine Enthusiast, una mención que resalta su excelente relación calidad-precio. Los vinos Talento Ecológico Monastrell 2022, El Goru 2022 y Acuma 2022 han conquistado a los catadores por su frescura, equilibrio y expresión del terruño de Jumilla, reafirmando el compromiso de la bodega con la sostenibilidad y la accesibilidad sin renunciar a la calidad.

Una consolidación de la excelencia de Jumilla en el panorama internacional

Estos reconocimientos no sólo son un reflejo del arduo trabajo y la dedicación de EGO Bodegas, sino que también resaltan el auge de la D.O. Jumilla, que ha ganado relevancia en el ámbito internacional por la calidad y la autenticidad de sus vinos. La bodega, con una visión moderna y una filosofía orientada hacia la excelencia, ha sabido aprovechar las características únicas de sus viñedos para crear vinos que destacan por su personalidad y su capacidad para competir a nivel global.

Con la publicación de la edición "Best of Year 2024" de Wine Enthusiast EGO Bodegas se reafirma como una de las bodegas más destacadas de España, y sus vinos como una opción ineludible para los amantes del vino que buscan calidad y carácter en cada botella. Sin duda, estos logros continuarán elevando el prestigio de la bodega y de la región de Jumilla en el escenario nacional e internacional del vino.


EGOBODEGAS