



ELIAS MORA
B O D E G A

Ficha Técnica

Viñas Elías Mora 2014

Nombre del vino: VIÑAS ELIAS MORA

Denominación de origen: TORO

Añada: 2014

Variedad: tinta de toro 100%

Crianza: 6 meses en barrica americana 225 l

Características de la añada: Invierno bastante lluvioso con temperaturas moderadas. La primavera y el inicio del verano fueron muy típicos de la región. En julio la temperatura fue ligeramente más baja de lo habitual y eso llevo a la uva a madurar muy lentamente, manteniendo toda la frescura y los aromas. Las bayas estaban sanas y de calidad excelente.

Vendimia: manual en cajas de 20 kg, la uva se somete a una doble selección en la viña y en bodega .La vendimia se inició el 22 de septiembre.

Características de los viñedos: viñedos en vaso tradicional con edades entre 20 y 30 años. Suelos rosados, arcillosos con una fina costra de caliza en profundidad y arenas con cantos rodados en superficie. Se sitúan a 750 m de altitud .El rendimiento medio es de 3.500 kg/Ha.

Elaboración: maceración prefermentativa de 2 días, siembra con levadura seleccionada. Fermentación alcohólica y maloláctica en depósito de acero inoxidable. Crianza en barrica americana bordelesa de 225 litros. Filtración con membrana de 3 micras en el embotellado.

Características físico-químicas:

-Contenido en alcohol: 14,50 %

-ph: 3,55

-Acidez total: 5,3 gr/l de a. tartárico

-Azúcares reductores: 1,87 gr/l

Producción anual: 120.000 botellas

FICHA DE CATA

>**VISTA:** púrpura intenso con ribetes morados.

>**NARIZ:** intensa de moras silvestres, con violeta y regaliz con un segundo plano especiado de vainilla.

>**BOCA:** sabroso, concentrado y frutal, con un ataque de taninos maduros que se convierten en fruta fresca en final de boca.

RECONOCIMIENTOS

	2011	2012	2013	2014
	90 *****	90 *****	90 *****	
				
	90	91	91	
		90	88	
			88	

LA PRENSA HA DICHO DE ESTE VINO:

«Ofrece un vivaz bouquet de frutas negras, cassis y yodo, perfectamente ligado con una muy buena crianza. En boca es de cuerpo medio, con sabrosa cereza oscura madura y frambuesa. Es alegre, sencillo y delicioso, exactamente como un vino de entrada debe de ser.»

Neil Martin para The Wine Advocate, abril 2013