



ELIAS MORA
B O D E G A

Ficha Técnica

Elias Mora Crianza 2011

Nombre del vino: ELIAS MORA CRIANZA

Denominación de origen: TORO

Añada: 2011

Variedad: tinta de toro 100%

Crianza: 12 meses en bodega francesa y americana 225 l

Características de la añada: vendimia muy calurosa con escasa pluviometría. Verano seco y caluroso. Comienzo de la vendimia 21 de septiembre.

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 30 de septiembre.

Características de los viñedos: viñedos de 50 años de edad, plantados en suelos franco-arcillo-arenosos, con cantos rodados en superficie con capa caliza a 40 cm de profundidad. Rendimientos medios de 3000 Kg/Ha.

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

Características físico-químicas:

-Contenido en alcohol: 15 %

-ph: 3,6

-Acidez total: 5,23 gr/l de a. tartárico

-Azúcares reductores: 1,93 gr/l

Producción anual: 40.000 botellas.

FICHA DE CATA

>**VISTA:** rojo picota intenso con ribetes cardenalicios.

>**NARIZ:** complejo aroma de frutas negras confitadas, regaliz y maderas finas, tabaco, mineral y especiado.

>**BOCA:** muy carnoso, equilibrio entre la concentración y la acidez, paso de boca elegante. Evoca confituras de frutas y regaliz matizados con notas minerales de toffee.

RECONOCIMIENTOS

	2008	2009	2010	2011
	93 *****	91	91 ****	92
	90		91	91
	90	91	92	91
	90		90	91
	90	90		

LA PRENSA HA DICHO DE ESTE VINO:

«Color cereza, borde granate. Aroma fruta madura, especiado, roble cremoso, tostado, complejo. Boca potente, sabroso, tostado, taninos marcados de roble.»