



ELIAS MORA
B O D E G A

Ficha Técnica

2V Premium 2009

Nombre del vino: 2V Premium

Denominación de origen: TORO

Añada: 2009

Variedad: tinta de toro 100%

Crianza: 17 meses en barricas francesas de 225 l

Características de la añada: muy seca con verano típicamente caluroso. La escasa pluviometría mantuvo al viñedo estresado hasta la llegada de las ligeras lluvias que en septiembre ayudaron a terminar la maduración del racimo.

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 21 de septiembre.

Características de los viñedos: 2V PREMIUM se elabora únicamente las mejores añadas. Único viñedo en vaso de 80 años de edad, rendimientos de 2.000 Kg/Ha. Suelos mezcla arena-arcilla y caliza con gravas en superficie.

Elaboración: maceración prefermentativa de 4 días, siembra con levadura seleccionada. Fermentación maloláctica en barricas de roble francés. Crianza en barricas nuevas francesas de 225 litros durante 12 meses y, posteriormente, 5 meses más en barricas nuevas francesas (doblé oak). Clarificación con clara de huevo, filtración con membrana de 3 micras en el embotellado.

Características físico-químicas:

-Contenido en alcohol: 14,50 %

-ph: 3,47

-Acidez total: 6,00 gr/l de a. tartárico

-Azúcares reductores: 1,47 gr/l

Producción anual: 6.000 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

	2004	2005	2008	2009
			91	93
	95	96		
		93	91	94
		93	91	
			91	

LA PRENSA HA DICHO DE ESTE VINO:

«Color cereza, borde granate. Aroma fruta madura, balsámico, especiado, roble cremoso, mineral. Boca potente, sabroso, especiado, largo, equilibrado.»

Guía Peñín 2014