



ELIAS MORA
B O D E G A



Ficha Técnica

2V Premium 2012

Nombre del vino: 2V Premium

Denominación de origen: TORO

Añada: 2012

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 (double oak).

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:** Negro picota con ligeros toques morados.

>**NARIZ:** Intenso, potente con aromas de compota y especiados. Un toque mineral y notas de regaliz.

>**BOCA:** Amplio, sabroso, fresco y muy elegante. Balsámico y láctico. Goloso y muy largo.

RECONOCIMIENTOS

2005 | 2008 | 2009 | 2012

		91	93	
	96			
	93	91	94	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