



ELIAS MORA  
B O D E G A

#### Ficha Técnica

## Descarte 2012

**Nombre del vino:** DESCARTE

**Denominación de origen:** TORO

**Añada:** 2012

**Variedad:** tinta de toro 100%

**Crianza:** : 12 meses en barrica francesa 225 l

**Características de la añada:** muy típica de la región. Invierno frío y lluvioso que permitió acumular agua para resistir una primavera y un verano más secos y calurosos de lo normal. Al final las temperaturas se suavizaron, permitiendo una lenta maduración. Vinos potentes y equilibrados.

**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 24 de septiembre.

**Características de los viñedos:** parcelas situadas en la vega del Río Hornija, con suelos franco-arcillosos, calizos y con cantos en superficie. Suelos muy frescos para la zona. Parcelas en vaso seco de edad media 40-45 años, orientación norte. Rendimiento 3.000 Kg/Ha.

**Elaboración:** maceración prefermentativa de 2 días, siembra con levadura seleccionada. Fermentación alcohólica y maloláctica en depósito de acero inoxidable. Crianza en barrica francesa bordelesa de 225 litros. 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: 5,8 gr/l de a. tartárico

-Azúcares reductores: 1,74 gr/l

**Producción anual:** 6000 botellas

#### FICHA DE CATA

>**VISTA:** púrpura intenso con toques cardenalicios.

>**NARIZ:** compleja de frutos rojos bien maduros matizados con acentos empíreumáticos.

>**BOCA:** sabroso, concentrado y frutal con un ataque potente que se transforma en una persistencia aromática afrutada intensa.

#### RECONOCIMIENTOS 2012

	91
	92
	94