



ELIAS MORA
B O D E G A

Ficha Técnica

Descarte 2014

Nombre del vino: DESCARTE

Denominación de origen: TORO

Añada: 2014

Variedad: tinta de toro 100%

Crianza: : 12 meses en barrica francesa 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 llevó 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 30 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 secano 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: 10000 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 | 2013 | 2014

	91	91	91
	92	91	92
	94		

LA PRENSA HA DICHO DE ESTE VINO:

«Cereza oscuro. Tostado, especiado cacao fino, fruta madura. Sabroso y tostado, fino amargor.»

Guía Peñín 2018