



ELIAS MORA
B O D E G A



Ficha Técnica

Dulce Benavides 2011

Nombre del vino: DULCE BENAVIDES

Denominación de origen: TORO

Añada: 2011

Variedad: UVA PASA tinta de toro 100%

Crianza: 3 meses en barricas 225 l

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

Vendimia: manual en cajas de 20 kg, la uva se somete a una doble selección manual, en la viña y en bodega. Sólo uvas pasificadas de forma natural en los viñedos.

Características de los viñedos: Uvas provenientes de los viñedos más viejos, con bajos rendimientos y muy buena exposición de los racimos. Suelos mezcla de arcilla, caliza y arenas: gravas en superficie.

Elaboración: Los racimos enteros de uva pasificada, sin despallillar, son fermentados por adición de mosto. Se practica bazuqueo tradicional a diario. Prensado al cuarto día de fermentación, con 16° de alcohol, la riqueza en azúcar de las pasas colapsa la fermentación alcohólica (80 gramos de azúcar), obteniéndose un vino dulce natural. Se trasiega a barricas francesas usadas, donde permanece hasta su embotellado en el mes de diciembre.

Características físico-químicas:

-Contenido en alcohol: 16 %

-ph: 3,82

-Acidez total: 6,15 gr/l de a. tartárico

-Azúcares reductores: 80 gr/l

Producción anual: 1800 botellas

FICHA DE CATA

>**VISTA:** púrpura muy intenso.

>**NARIZ:** muy neta intensa y compleja. Una explosión de pasas, moras silvestres, regaliz, balsámicos...

>**BOCA:** suave paso de boca, el sabor a moras ligado a los balsámicos predomina; el resultado un vino dulce muy largo y fresco. Sabroso.

RECONOCIMIENTOS 2010 | 2011

	90	
		91
		93
		
		

LA PRENSA HA DICHO DE ESTE VINO:

«Es un vino dulce hecho con uvas pasas de Tinta de Toro con 80 gr. de azúcar residual. Tiene aromas intensos a frambuesa caramelizada y hierbas aromáticas (tomillo, lavanda e hinojo) que me recuerda a un vermouth o un Barolo Chinato. Es muy fresco y vegetal a pesar de estar hecho con uvas pasas. En boca está muy concentrado con un equilibrio perfecto entre el alcohol, azúcar y acidez. Sabores muy intensos y balsámicos, postgusto medicinal.»

Luis Guierrez para The Wine Advocate, Agosto 2014