



ELIAS MORA
B O D E G A

Ficha Técnica

Elias Mora Crianza 2010

Nombre del vino: ELIAS MORA CRIANZA

Denominación de origen: TORO

Añada: 2010

Variedad: tinta de toro 100%

Crianza: 12 meses en barrica francesa y americana 225 l

Características de la añada: añada clásica de clima continental con noches frías y mañanas de verano calurosas. Las lluvias durante el invierno y la primavera generan suficientes reservas en la tierra para permitir una maduración óptima.

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: viñedos de 50 años de edad, plantados en suelos franco-arcillo-arenosos, con cantos rodados en superficie con capa caliza a 40 cm de profundidad. Rendimientos medios de 3000 kg/Ha.

Elaboración: maceración prefermentativa de 3 días, siembra con levadura seleccionada. Fermentación alcohólica y maloláctica en depósito de acero inoxidable. Crianza en barricas francesas y americanas 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: 3,56

-Acidez total: 5,9 gr/l de a. tartárico

-Azúcares reductores: 1,93 gr/l

Producción anual: 40.000 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

	2007	2008	2009	2010
	93	93 *****	91	91 ****
	90	90		91
	91	90	91	92
		90		90
		90	90	

LA PRENSA HA DICHO DE ESTE VINO:

«Color cereza, borde granate. Aroma fruta madura, especiado, roble cremoso, tostado, complejo. Boca potente, sabroso, tostado, taninos marcados de roble.»

Elías Mora Crianza 2010. Guía Peñín 2014