



ELIAS MORA
B O D E G A

Ficha Técnica

Elias Mora Reserva 2009

Nombre del vino: ELIAS MORA RESERVA

Denominación de origen: TORO

Añada: 2009

Variedad: tinta de toro 100%

Crianza: 24 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: 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.

Elaboración: maceración prefermentativa de 3 días, siembra con levadura seleccionada. Fermentación alcohólica y maloláctica en depósito de acero inoxidable. Crianza en barricas francesas 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: 3,69

-Acidez total: 5,4 gr/l de a. tartárico

-Azúcares reductores: 1,96 gr/l

Producción anual: 1.500 botellas

FICHA DE CATA

>**VISTA:** Cereza con matices rubí.

>**NARIZ:** Muy sutil, con muchos matices: especias, minerales, monte bajo y balsámico que se abren sobre fruta fresca roja bien conservada.

>**BOCA:** Aterciopelado, equilibrado y vivo.

RECONOCIMIENTOS

	2004	2005	2008	2009
			91	92
				90
	94		93	94
	91			

LA PRENSA HA DICHO DE ESTE VINO:

«Rubí oscuro. Los intensos aromas florales y de fruta roja se acentúan al oxigenarse. Carnoso en el paladar, descubrimos intensas notas de frambuesa y cereza con un final de boca suave y elegante. Posgusto dulce, persistente y limpio con sabores florales y de fruta roja muy viva. Este vino elegante está delicioso ahora mismo pero también tiene mucho potencial para envejecer.»

Josh Reynolds de Stephen Tanzer IWC Sept 2013