



ELIAS MORA  
B O D E G A

#### Ficha Técnica

## Gran Elías Mora 2010

**Nombre del vino:** GRAN ELIAS MORA

**Denominación de origen:** TORO

**Añada:** 2010

**Variedad:** tinta de toro 100%

**Crianza:** 17 meses en barricas francesas de 225 l

**Características de la añada:** añada clásica de clima continental con noches frías y mañanas de verano calurosas, precipitaciones moderadas durante el invierno y la primavera.

**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:** Gran Elías Mora se elabora únicamente las mejores añadas. Viñedo plantado en vaso de 70 años localizado en la colina cerca de la bodega, en el pago llamado Senda del Lobo. Rendimiento del viñedo: 2.500 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 de 225 litros. Clarificación con clara de huevo natural pasterizada y filtración con membrana de 3 micras en el embotellado.

#### Características físico-químicas:

-Contenido en alcohol: 14,50 %

-ph: 3,27

-Acidez total: 6,0 gr/l de a. tartárico

-Azúcares reductores: 1,77 gr/l

**Producción anual:** 6.000 botellas

\*Gran Elías Mora se elabora únicamente las mejores añadas

#### RECONOCIMIENTOS 2005 | 2007 | 2009 | 2010

	94	93	94
	93+	92+	93
	93	92	93
	95	90	
			91

#### FICHA DE CATA

>**VISTA:** Color rubí intenso.

>**NARIZ:** Bouquet profundo y sin embargo fresco. Al agitar despliega todas las notas de fruta negra fresca, ligados a minerales, balsámicos y tabaco.

>**BOCA:** Potente, muy complejo, taninos dulces bien estructurados, evoca violetas, rosa seca, regaliz, balsámicos, tabacos; sutil y sofisticado.

#### LA PRENSA HA DICHO DE ESTE VINO:

«Rubí oscuro. Maduro, la mineralidad y las notas florales destacan con matices de mora y cereza negra. Denso y amplio con sabor a fruta negra y guindas que se entrelazan suavemente con las notas especiadas de la madera. Los taninos maduros y vibrantes dan forma al vino y conducen a un postgusto largo con notas de cereza picota.

Un vino con la suficiente juventud, profundidad y estructura para envejecer en bodega, como mínimo, 10 años más.»

Josh Reynolds, Stephen Tanzer's International Wine Cellar