



ELIAS MORA
B O D E G A

Ficha Técnica

Gran Elías Mora 2013

Nombre del vino: GRAN ELIAS MORA

Denominación de origen: TORO

Añada: 2013

Variedad: tinta de toro 100%

Crianza: 17 meses en barricas francesas de 225 l

Características de la añada: La añada 2013 fue calificada como "muy buena" por la D.O. Toro. Invierno inusual en la zona, con temperaturas suavizadas por la cantidad de precipitaciones recibidas. Uno de los inviernos más lluviosos que se recuerdan. Primavera con muchas lluvias y temperaturas algo más bajas de lo habitual. El mes de julio fue muy caluroso, en agosto otra vez bajaron las temperaturas permitiendo una maduración lenta del viñedo. Calidad del fruto excelente, mucha frescura.

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 24 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.

Características físico-químicas:

-Contenido en alcohol: 15 %

-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 2009 | 2010 | 2012 | 2013

	93	94		
			92	
	93	93	93	
	90	91		
	91		95	

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