



ELIAS MORA
B O D E G A



FICHA DE CATA

>**VISTA:** rosa intenso con ribetes magenta.

>**NARIZ:** intenso y muy afrutado, donde resaltan los aromas de uva, frambuesas, fresas y cerezas.

>**BOCA:** ataque carnoso y pleno. Su equilibrada acidez hace de él un vino ágil y vivo, con un post gusto largo y sabroso en el que destacan los aromas varietales.

Ficha Técnica

Make wine not war

Rosado obtenido por sangrado directo.

La de 2014 se trata de una añada muy especial, característica de vinos muy equilibrados, con mucha fruta negra. El verano se ha caracterizado por ser el más frío de los últimos 6 años; es por ello que decidimos hacer un fresco rosado con tempranillos jóvenes y viejas garnachas salpimentadas de albillo.

Nombre del vino: MAKE WINE NOT WAR

Denominación de origen: Wine from Spain

Añada: 2014

Varietalidad: Tinta de Toro 75%, Garnacha 20%, Albillo 5%.

Características de la añada: El invierno fue lluvioso, por lo que nuestras viñas han podido resistir un verano muy seco (25 l/m²). La primavera muy temprana y con altas temperaturas adelantaron la brotación. Sin embargo, el verano se ha caracterizado por ser el más frío de los últimos 6 años, con ausencia de olas de calor, temperaturas más moderadas con oscilaciones importantes, que han favorecido una ralentización de la maduración, beneficiando y permitiendo a la uva expresar todo su potencial tánico y aromático.

Vendimia: Elías Mora esperó a la llegada del otoño para comenzar la vendimia: 25 de septiembre. Son importantes para nosotros los cambios que se producen en los primeros días del otoño: noches más largas que los días con irradiaciones fuertes en los terrenos de gravas, que inducen cambios sutiles pero importantes sobre todo a nivel aromático. La vendimia es manual en cajas de 20 Kg. La uva se somete a una doble selección en la viña y en la bodega.

Características de los viñedos: la uva tempranillo procede de nuestros viñedos de 25 años y las garnachas y albillos de algunos de nuestros más viejos viñedos de más de 75 años.

Elaboración: maceración de 4 horas y posterior sangrado, desfangado por gravedad, trasiego y fermentación con levadura seleccionada en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada. Clarificación con bentonita y filtración con membrana 3 micras.

Características físico-químicas:

-Contenido en alcohol: 12,3 %

-ph: 3

-Acidez total: 7,5 gr/L

-Azúcares reductores: 20 g/L

Producción anual: 1.500 botellas