



ELIAS MORA
B O D E G A

Ficha Técnica

Viñas Elías Mora 2016

Nombre del vino: VIÑAS ELIAS MORA

Denominación de origen: TORO

Añada: 2016

Variedad: tinta de toro 100%

Crianza: 6 meses en barrica americana 225 l

Características de la añada: Añada calificada por la D.O. como "excelente". Los vinos muestran perfecto equilibrio entre acidez y grado alcohólico y su calidad aromática y excelente madurez fenólica les dan mucha persistencia y elegancia.

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 10 de septiembre.

Características de los viñedos: viñedos en vaso tradicional con edades entre 20 y 30 años. Suelos rosados, arcillosos con una fina costra de caliza en profundidad y arenas con cantos rodados en superficie. Se sitúan a 750 m de altitud. El rendimiento medio es de 3.500 kg/Ha.

Elaboración: maceración prefermentativa de 2 días, siembra con levadura seleccionada. Fermentación alcohólica y maloláctica en depósito de acero inoxidable. Crianza en barrica americana bordelesa de 225 litros.

Características físico-químicas:

-Contenido en alcohol: 14,50 %

-ph: 3,55

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

-Azúcares reductores: 1,82 gr/l

Producción: 110.000 botellas

FICHA DE CATA

>**VISTA:** púrpura intenso con ribetes morados.

>**NARIZ:** intensa de moras silvestres, con violeta y regaliz con un segundo plano especiado de vainilla.

>**BOCA:** sabroso, concentrado y frutal, con un ataque de taninos maduros que se convierten en fruta fresca en final de boca.

RECONOCIMIENTOS

	2013	2014	2015	2016
	90 *****	90 *****	91 *****	
	91	91		
	88			
	88	90		

LA PRENSA HA DICHO DE ESTE VINO:

«Color: cereza, borde violáceo. Aroma: fruta madura, hierbas silvestres, especiado, roble cremoso. Boca: equilibrado, sabroso, frutoso.»
Guía Peñín 2018