

# ELÍAS MORA

## Crianza D.O. Toro

Afrutado y elegante, la madera le da complejidad y longevidad.



### BODEGA

Fundada en el año 2000 y dirigida por Victoria Benavides, la bodega toma el nombre del antiguo propietario del viñedo, Elías Mora. Por filosofía, la bodega está cerca del viñedo, combinando el conocimiento de sus ancestros con la tecnología moderna. Solo usan productos naturales para criar los vinos: roble, corcho natural y vidrio.

### FICHA TÉCNICA

**ORIGEN:** San Román de Hornija, Valladolid, entre los ríos Duero y Hornija.

**VITICULTURA:** Convencional.

**TIPO:** Tinto.

**VARIEDADES:** Tinta de Toro de pie franco plantada en vaso.

**SUELO:** Gran cantidad de gravas en superficie.

**VINIFICACION:** Fermentación en barrica de roble francés y americano.

**CRINANZA:** 12 meses roble francés y americano.

**MARIDAJE:** Carnes rojas a la brasa y quesos curados.

### NOTA DE CATA

Color r  
ojo picota intenso con ribetes cardenalicios. Complejo aroma de frutas negras confitadas, regaliz, maderas finas y tabaco: Muy carnoso, equilibrio entre concentración y acidez, paso de boca elegante. Evoca confituras de fruta y regaliz matizados con notas minerales de toffee.