

ELÍAS MORA

Viñas Elías Mora D.O. Toro

Vino joven afrutado con un toque de madera.

BODEGA

Fundada en el año 2000 y dirigida por Victoria Benavides, la bodega toma el nombre del antiguo propietario del viñedo, Elías Mora.

Su filosofía: la bodega cerca del viñedo, combinando el conocimiento de sus ancestros con la moderna tecnología, y en el corazón de la bodega la crianza en barricas.

Sólo 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.

VARIETADES: Tinta de Toro de pie franco plantada en vaso.

SUELO: Gran cantidad de gravas en superficie.

VINIFICACION: Fermentación en barrica de roble americano.

CRianza: 6 meses en barrica de roble americano.

MARIDAJE: Quesos semicurados, embutidos, pasta, guisos y legumbres.

NOTA DE CATA

Color púrpura muy intenso con ribetes morados. Aroma de moras silvestres, violeta, regaliz y vainilla con notas de café tostado. Excelente equilibrio en boca entre la fruta y la madera. Evoca regaliz y mora.

