

# DRINKS.

## Bodegas Elias Mora Gran Elias Mora DO Toro 2014 75cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	40813014
Alcool	15%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Castille-et-León
Embouteilleur	Bodega Elías Mora, Juan Mora S/N, 47530 San Román de Hornija, Valladolid, Spain
Marque	Bodegas Elias Mora
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	17 mois
Dégustation	Parfum frais et fruité avec des notes de baies sombres, balsamiques et minérales. Goût riche et structuré, avec une longue finale.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à partir de Tinta de Toro (Tempranillo)
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille

---

Tannin	Non spécifié
--------	--------------

---

Température de consommation	16-18 degrés
-----------------------------	--------------

---

Millésime	2014
-----------	------

---

En accord avec	volaille, agneau, viandes rouges, gibier
----------------	--

## Description

La cave Elias Mora, sous la direction de Victoria Benavides, a été fondée juste à temps pour le début du nouveau millénaire. Les vignobles contiennent exclusivement le cépage Tinta de Toro, une variété plus petite des raisins Tempranillo. Le Tinta de Toro est un exemple typique de la région DO de Toro, située dans les provinces de Zamora et de Valladolid. Ce cépage précoce, très apprécié pour son arôme fruité intense, jouit d'une excellente réputation, raison pour laquelle il est considéré comme un cépage noble en Espagne. Dans les vignobles de la Bodega Elias Mora, situés à 800 mètres d'altitude, à l'est de la ville de San Román de Hornija, les vignes bénéficient d'un climat continental avec de faibles précipitations (400 mm par an), des différences de température marquées et un fort ensoleillement. Les vignes sont parfaitement adaptées aux conditions: après tout, la variété Tinta de Toro est établie dans la région depuis 2000 ans! Les vignes de la Bodega Elias Mora ont la particularité d'avoir été épargnées par le fléau du phylloxéra et de ne pas avoir été greffées sur des porte-greffes américains résistants, comme la plupart des autres vignes en Europe. Les porte-greffes profonds, fortement ramifiés et de forme bizarre sont considérés comme des trésors historiques par les viticulteurs. Les vins de ces cépages authentiques sont rares et reconnus pour leur qualité exceptionnelle.

Les raisins du Gran Elias Mora DO Toro 2014 proviennent de vignes âgées de plus de 70 ans ayant un rendement de 2 500 kg de raisins par hectare. Après la récolte, les raisins sont triés et laissés à macérer dans leur jus pendant trois jours avant le début de la fermentation. Cette fermentation, tout comme la fermentation malolactique, se déroule dans des cuves en acier inoxydable. Ce sont des fûts en chêne français qui ont été choisis pour le processus de vieillissement de 17 mois. Avant la mise en bouteille, le vin est clarifié et légèrement filtré. Le vin doit être consommé dans les dix ans (décanter avant), de préférence avec de la viande rouge, de l'agneau, du gibier ou des ragoûts.