

Elías Mora Crianza 2020

Elías Mora - 75 cl.

Elias Mora est l'homme qui a planté les vignes et qui les a vendues à Viki Benavides en 1998.



Vinification

Vinification traditionnelle, avec un élevage de 12 mois en fûts de chêne français et américains, neufs pour moitié.



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2023
Meilleur moment : 2025-2027
A boire jusqu'à : 2030



Servir

Servir à 18°C dans un large verre, après carafage, au moins pendant les 5 premières années.



Analyse des essais

Jolie robe d'un rouge cerise profond, aux reflets rouge grenat. Subtils arômes de Tempranillo au nez, s'alliant parfaitement aux notes de mûres et de myrtilles. Nez finement boisé aux notes de toasté, de cannelle et de noisettes fraîches. Vin d'une belle concentration, dense et charnu, aux tannins juteux. Le Gran Elias Mora n'est pas vinifié chaque année; dans les années plus faibles, il vient renforcer le Crianza.

Description domaine

Le robuste Tinta de Toro avec une touche de féminité.



Style de vin:

Continental, puissant et gastronomique



Assemblée

Tinta de Toro (100%)



Région:

Castilla y León



Appellation:

D.O. Toro



Domaine viticole:

Elías Mora