

## Gran Elías Mora 2015 Elías Mora - 75 cl.

Dans les meilleures années, Viki Benavides élabore un vin «hors catégorie», le Gran Elías Mora. Il est issu de vignes de plus de 70 ans, de la meilleure parcelle de San Román de Hornija, la «Senda de los Lobos».



### Vinification

Elevage de 17 mois en fûts de chêne français de différents tonneliers.



### Potentiel de stockage

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



### Servir

Servir à 18°C, après carafage pendant les 6 premières années



### Analyse des essais

Jolie robe d'un rouge cerise intense, aux reflets légèrement violacés. Le nez présente des arômes de caramel, de lavande, de fraises des bois, de mûres et d'épices cajuns. L'attaque charnue dévoile une merveilleuse acidité sous-jacente et des tannins soyeux. Vin musclé, sur le fruit, évoluant vers une finale bien équilibrée aux notes grillées. Un grand vin de garde!

### 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