

Viñas Elías Mora 2022 Elías Mora - 75 cl.

Bien que ce soit l'entrée de gamme du domaine, la cuvée Viñas Elías Mora fait la fierté de la maison. Elle lui a valu sa réputation. Charme et exubérance !



Vinification

Vinification traditionnelle, avec un élevage de 6 mois en fûts de chêne français et américains.



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2024
Meilleur moment : 2025-2026
A boire jusqu'à : 2027



Servir

18°C. Passer en carafe les deux premières années après la mise en bouteille.



Analyse des essais

Jolie robe d'un rouge cerise profond, aux reflets violacés. Grosses larmes collant au verre. Le nez, dominé par une masse de groseilles rouges et noires, dévoile une touché vanillée et poivrée. Belle matière, finale charnue. Vin facile à boire, quoique solide.

Description domaine

Le robuste Tinta de Toro avec une touche de féminité.



Style de vin:

Continental, fruité et simple



Assemblée

Tinta de Toro (100%)



Région:

Castilla y León



Appellation:

D.O. Toro



Domaine viticole:

Elías Mora