

DRINKS.

Bodegas Elias Mora Crianza DO Toro 2019 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	5002189
Alcool	15%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Castille-et-Léon
Embouteilleur	Bodega Elías Mora, Juan Mora S/N, 47530 San Román de Hornija, Valladolid, Espagne
Marque	Bodegas Elias Mora
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Au nez, des arômes de fruits rouges mûrs avec des notes d'épices et de chocolat. La bouche est épicée et corsée avec des tanins mûrs. Long en bouche.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de 100% Tinta de Toro (Tempranillo)
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon



Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2019
En accord avec	grillades, pizzas & pâtes, viandes rouges, gibier

Description

La cave Elias Mora a été fondée juste à temps pour le début du nouveau millénaire et est dirigée par Victoria Benavides. Les vignobles sont plantés exclusivement avec le cépage Tinta de Toro, une variété plus petite du cépage Tempranillo. Le Tinta de Toro est typique de la région DO de Toro, située dans les provinces de Zamora et Valladolid. Ce cépage précoce, très apprécié pour son arôme fruité intense, jouit d'une excellente réputation, c'est pourquoi il est traité comme un cépage noble en Espagne. Dans les vignobles de Bodegas Elias Mora, situés à une altitude de 800 m, à l'est de la ville de San Román de Hornija, les vignes rencontrent un climat continental avec de faibles précipitations (400 mm par an), des différences de température marquées et un fort rayonnement solaire. Les vignes sont parfaitement adaptées à ces conditions : Après tout, la variété Tinta de Toro est établie dans la région depuis 2000 ans ! Les vignes de Bodegas 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 le sont la plupart des autres vignes en Europe. Les porte-greffes à racines profondes, fortement ramifiés et de forme bizarre sont considérés comme des trésors historiques par les viticulteurs. Les vins issus de ces porte-greffes sont une rareté et sont connus pour leur qualité exceptionnelle.

Les raisins du Crianza DO Toro 2019 proviennent de vignes âgées de plus de 50 ans. Après la récolte, les raisins sont triés et macérés dans le jus pendant trois jours avant que la fermentation ne soit lancée. Celle-ci, comme la fermentation malolactique, se déroule dans des cuves en acier inoxydable et dure 20 jours. Des fûts de chêne français et américain ont été choisis pour les douze mois d'élevage. Avant la mise en bouteille, le vin est clarifié et légèrement filtré. En association avec des spécialités grillées de viande rouge, de volaille, de champignons ou de fromage, le vin doit être consommé dans les six ans (à décanter auparavant).