

# 2V Premium Elias Mora *DO*

Bodegas Elias Mora

## **Herkunft**

Castilla y León / Toro

## **Rebstock**

Tinta de Toro

## **Farbe**

Kräftiges Rubinrot

## **Duft**

Plakatives Bouquet nach eingelegten Amarena Kirschen, Heidelbeeren, Feigen, Pflaumen und frischer Minze. Sehr komplexe aber dennoch feine würzige Note nach Pfeffer, Nelken, Sternanis, Kardamom, Tabak und schwarzer Schokolade.

## **Geschmack**

Am Gaumen zeigt er sich kraftvoll mit einer saftigen Säure, viel Fruchtextrakt und knackigen Tanninen. Besitzt ein tolles Lagerpotenzial.

## **Gradation**

14.5% vol.

## **Vinifikation**

17-monatiger Ausbau in neuen Barriques französischer Eiche.

Die Bodega wurde im Jahr 2000 von Victoria Benavides gegründet. Der Name der Bodega ehrt den früheren Besitzer der Weingärten Elías Mora.

Die Region Toro befindet sich westlich der DO Rueda und der DO Ribera del Duero. Die Hauptrebsorte Tinta de Toro, Synonym für Tempranillo, bringt im trockenen Klima und auf steinigen, sandigen Böden eigenständige Weine hervor, deren Charakteristik sich deutlich von derjenigen der Weine aus Ribera del Duero unterscheidet.



weinonline.ch