Elias Mora Crianza Вино Э́лиас Мо́ра Криа́нца, красное сухое

Страна: Испания

Регион: Кастилия и Леон, Торо **Производитель:** Bodegas Elias Mora **Сорта винограда:** Тинта де Торо

Крепость: 15 % об.

Особенность: ручной сбор, высота виноградников 800 метров над уровнем моря,

средний возраст лоз 50 лет

Выдержка: 12 месяцев в дубовых бочках из американского и французского дуба

объёмом 225 литров **Цвет:** тёмно-рубиновый

Аромат: насыщенный, изобилует нотами вишни, компота из инжира, какао, солодки,

ценных пород дерева, табака и специй

Вкус: полнотелый, глубокий, бархатистый, элегантный, концентрированный, мясистый, с сочной фруктовостью, тонами сухофруктов, сладких специй, солодки и бальзамико, хорошей кислотностью, бархатистыми танинами, долгим и стойким послевкусием

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: замечательно сочетается с блюдами из мяса, дичи, птицы, паштетами и выдержанными сырами.

Винодельня Элиас Мора, основанная в 2000 году Викторией Бенавидес, названа в честь прежнего владельца виноградников — Элиса Мора. Виноградники общей площадью 30 га, засаженные старыми лозами Тинта де Торо (местный клон сорта Темпранильо), расположены между реками Дуэро и Хорния. Почва состоит из крупной гальки с малым содержанием органических веществ. Континентальный климат идеально подходит для выращивания винограда Тинта де Торо.

Bodegas Elias Mora ведет строгий контроль на всех этапах производства вина, начиная от работ на виноградниках и заканчивая розливом вина в бутылки. Таким образом, винодельня поддерживает высокое качество выпускаемой продукции от винтажа к винтажу. Основная концепция винодельни Элиас Мора — объединение старинных винодельческих традиций с современными технологиями производства вина. Винодельня выпускает великолепно сбалансированные, элегантные вина с отличными органолептическими характеристиками.

