

Gran Elias Mora

DO Toro, Bodega Elias Mora, 2012

750 ml

N° Art. 37028712



Arômes enchanteurs de dattes sèches, cerises amarena et composants épicés tels que poivre, clous de girofle, laurier et eucalyptus. Réminiscence de liqueur du vieux garçon grâce à son bouquet intense. En bouche, il est juteux et en même temps opulent et puissant. C'est un vin qui n'est vinifié que lors des meilleurs millésimes à partir de la parcelle unique "Cuesta de los Lobos" (la colline aux loups).

Origine:	Espagne / Castilla y León / Toro
Cépage:	Tinta de Toro
Maturité:	3 à 10 ans
Température:	16 à 18 °C
Conseil de dégustation:	Brasato di manzo al Barolo, Goulache, bœuf bourguignon, Filet d'agneau au jus aux herbes, Bœuf Stroganoff
Récolte:	Vendanges manuelles
Élevage:	En partie en barriques neuves et usagées
Durée de l'élevage:	17 mois
Volume:	15.0 %
Parker:	91