



ELIAS MORA CRIANZA



Uva: tinta de Toro.

Barrica: 12 meses en roble francés y americano.

Vista: Rojo picota intenso con ribetes cardenalicios.

Nariz: Complejo aroma de frutas negras confitadas, regaliz y maderas finas, tabaco, mineral y especiado.

Boca: Muy carnoso, equilibrio entre la concentración y la acidez, paso de boca elegante. Evoca confituras de frutas y regaliz matizados con notas minerales de toffe.

Consumo: de 3 a 6 años.

Perfume potente, maduro, ciruelas negras, casis, grafito, que se extiendes aun más en la boca.