



ELIAS MORA
B O D E G A

Los vinos de BODEGA ELÍAS MORA obtienen el beneplácito de los expertos en Alemania

El vino dulce **Benavides** elaborado por la **BODEGA ELÍAS MORA** ha recibido la valoración de **EXCELENTE** en el Concurso Internacional de Cata Premium Select Wine Challenge organizado cada año por la revista *Selection* y cuya publicación coincide con la celebración de la feria alemana de vinos ProWein.

En este evento, los vinos son valorados por un jurado neutral formado por especialistas durante una cata a ciegas. En la edición primaveral de la revista trimestral *Selection* se publicará el resultado final del concurso y también está disponible en la página web www.selection-online.com. *Selection* tiene una tirada de 50.000 ejemplares y, según sus datos, unos 100.000 lectores.

La Feria ProWein, que tiene lugar en Düsseldorf, arrancará su décimo octava edición el próximo 27 de marzo.

También la web *SpanienWein.info* -dedicada a los consumidores de vino español en Alemania, Suiza y Austria- ha reconocido la calidad de los vinos de **BODEGA ELÍAS MORA**, situando entre **los 100 mejores de España** de 2010 al Viñas Elías Mora de 2007, el tercero mejor todos los de la D.O. Toro.

SpanienWein.info cuenta con más de 200.000 usuarios únicos y más de 700.000 páginas visitadas por mes. Además, elabora *SpanienWeinGuide*, la única guía de bodegas y vinos de España en lengua alemana que se publica en la web y como e-book (PDF) distribuido por Amazon.

Los vinos de **BODEGA ELÍAS MORA** obtienen cada año numerosos reconocimientos. En 2010, para la *International Wine Celler* (IWC) de Stephen Tanzer, el Viñas Elías Mora 2008 y el Elías Mora Crianza 2007 se ganaron el sobresaliente con calificaciones ambos de **90** puntos, mientras que el Gran Elías Mora 2007 llegó a alcanzar los **92**. La *Guía Peñín* -principal referente de la calidad de los vinos españoles editada por José Peñín y que cada año califica varios miles de vinos producidos en España sobre una nota máxima de 100 puntos- calificó el Viñas Elías Mora 2008 con una puntuación de **90** sobre 100 mientras que el Elías Mora Crianza 2007 llega hasta los **93**. Y Robert Parker dio a Viñas Elías Mora de 2008 **90** puntos, al Elías Mora Crianza de 2007 **91** y al Gran Elías Mora de 2007, **92**. El fundador de *The Wine Advocate* está considerado el principal referente mundial en lo que a guías de vino se refiere.



Comunicados

Bodega Elías Mora
C/ Juan Mora s/n
San Román de Hornija
47530 Valladolid
Tlf. 983 784 029
www.bodegaseliasmora.com
info@bodegaseliasmora.com



ELIAS MORA
B O D E G A

Los vinos de Elías Mora

VIÑAS ELÍAS MORA

Uva: Tinta de Toro.

Barrica: 6 meses roble americano.

Vista: Púrpura muy intenso con ribetes morados.

Nariz: Aroma de moras silvestres, violeta, regaliz y vainilla con notas de café tostado.

Boca: Excelente equilibrio entre la fruta y la madera. Evoca regaliz y mora.

Consumo: de 1 a 3 años.

Color cereza intenso, fruta madura, especiado, chocolate.

En boca sabroso, concentrado, frutal, taninos maduros, persistente.



ELÍAS 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 extienden aun más en la boca.



Comunicados



Bodega Elías Mora
C/ Juan Mora s/n
San Román de Hornija
47530 Valladolid
Tlf. 983 784 029
www.bodegaseliasmora.com
info@bodegaseliasmora.com



ELIAS MORA
B O D E G A

GRAN ELÍAS MORA

El Gran Elías Mora es el resultado de nuestras mejores viñas de la Cuesta de los Lobos y sólo se embotella tras una rigurosa selección en las buenas añadas.

Uva: Tinta de Toro.

Barrica: 17 meses en roble francés.

Vista: Rubí intenso.

Nariz: Bouquet profundo, y sin embargo fresco, despliega todas las notas de fruta negra fresca, ligados a minerales, balsámicos y tabaco.

Boca: Potente, muy complejo, taninos dulces bien estructurados, evoca violetas, rosa seca, regaliz, balsámicos, tabacos, sutil y sofisticado.

Consumo: Más de 6 años.



Concentrado, profundo, consistente y goloso, expresivo y elegante, con la casta de los mejores tintos de Toro. Nariz potente de fruta roja compotada, tonos minerales y especiados. Vivo y amable en boca, con garra, sabroso, amplio.

2V PREMIUM

La excelente cosecha del año 2004 nos decidió a elaborar este nuevo vino, para el que utilizamos las mejores uvas de nuestros viñedos, todos ellos de más de 75 años de edad. La vendimia se efectuó los últimos días de septiembre, realizando una selección de uvas en viña y después en bodega. Finalizada la fermentación alcohólica, se trasegó el vino a barricas nuevas de roble francés en las que realizó la fermentación maloláctica.

Vista: Negro picota con ligeros toques morados

Nariz: Intenso y fino con aromas de compota y especiados. Un toque mineral y notas de regaliz

Boca: Amplio, sabroso, fresco y muy elegante. Balsámico y láctico. Goloso y muy largo.

Consumo: más de 8 años



Comunicados



Bodega Elías Mora
C/ Juan Mora s/n
San Román de Hornija
47530 Valladolid
Tlf. 983 784 029
www.bodegaseliasmora.com
info@bodegaseliasmora.com



ELIAS MORA
B O D E G A

DULCE BENAVIDES

Vino dulce natural, elaborado con uvas pasas de Tinto de Toro.

Uva: Tinta de Toro pasificada.

Barrica: Tres meses de crianza en barrica francesa.

Vista: Púrpura muy intenso.

Nariz: Muy neta, intensa y compleja. Una explosión de pasas, moras silvestres, regaliz, balsámicos...

Boca: Suave paso de boca, el sabor a pasas ligado a los balsámicos predomina; el resultado, un vino dulce muy largo y fresco. Sabroso.



Sobre BODEGA ELÍAS MORA

Fundada en el año 2000, **BODEGA ELÍAS MORA** es una empresa formada por un equipo joven, pero con una trayectoria que la sitúa entre los mejores exponentes de la cultura tradicional del vino en España. Elabora tintos D.O. Toro y, desde 2010, el vino dulce Benavides.

Solo un profundo conocimiento del viñedo autóctono, de las tradiciones y sabiduría de los viejos viticultores, nos ha permitido alcanzar unos vinos equilibrados, elegantes, complejos, de largo posgusto y también de larga vida, un 'clásico'.

Comunicados



Bodega Elías Mora
C/ Juan Mora s/n
San Román de Hornija
47530 Valladolid
Tlf. 983 784 029
www.bodegaseliasmora.com
info@bodegaseliasmora.com