



VIÑAS ELÍAS MORA 2000

FICHA DE CATA

Elaborado exclusivamente con variedad *tinta de toro* (100%), procedente de una selección de los pagos de San Román de Hornija y criado en barricas de roble francés y americano.

El vino es de un color rojo-picota, muy intenso con vivos ribetes amaratos, muy brillante y limpio.

En la nariz, se aprecia profundidad y complejidad sin por eso perder las notas afrutadas características de su juventud. La cuidadosa selección del tostado de las barricas consigue ensamblar el regaliz de la tinta de toro, con los ahumados y la fruta confiriendo al vino potencia y elegancia.

En boca resulta carnosos, aterciopelado y equilibrado, con un final largo de aromas a regaliz y fruta negra.

FICHA DEL VINO

VIÑAS ELÍAS MORA 2000
Bodegas Dos Victorias, S.L.
C/ Juan Mora, s/n
47530 San Román de Hornija. VALLADOLID
Tlf. y fax: 983 590 912
Producción: 20.000 botellas
Tipo de vino: TINTO D.O. TORO
Crianza: 5 meses en barricas nuevas francesas y americanas
Variedad: Tinta de Toro 100%
Tiempo óptimo de consumo: medio y largo plazo
Grado alcohólico: 14%V
Acidez total: 5,5
Precio aproximado: 9 € (1.500 pts.)

Toro

Ana Arazuri y Viki Benavides

e-mail: vikivini@lexnova.es

Volvemos a hablar de Toro porque ha sido y es «tierra de vinos». La revolución ha llegado a esta Denominación de Origen. Grandes bodegas han desembarcado en esta zona, el cultivo de la vid se ha multiplicado y sus vinos están dando mucho que hablar.

Toro, bañada por el río Duero, comprende doce municipios de la provincia de Zamora (Argujillo, La Bóveda de Toro, Morales de Toro, El Pego, El Piñero, Peleagonzalo, Sanzoles, San Miguel de la Ribera, Toro, Valdefinjas, Venialbo, Villanueva del Puente) y tres de la provincia de Valladolid (San Román de Hornija, Villafranca de Duero y los pagos de Villaester de Arriba y Villaester de Abajo del término municipal de Pedrosa del Rey).

Los suelos son de textura arenosa, con elementos gruesos y grava en proporciones variables. Son fáciles de trabajar, además de calientes, provocando una maduración de las uvas más temprana. Poseen una buena capacidad para absorber el agua de la lluvia y retenerla en las profundidades.

El clima es continental, con influencias atlánticas: abundantes horas de sol y grandes diferencias de temperatura entre el día y la noche.

VINOS

En la elaboración de los vinos blancos se utiliza la *malvasía* y también la *verdejo*. Por su lado, los vinos rosados se elaboran a partir de uvas tintas o en algún caso con mezclas de uvas blancas y tintas.

Sin embargo, son los vinos tintos los que más fama están dando a esta

Denominación de Origen. La variedad principal autóctona es la *tinta de toro*. Rica en polifenoles, con una buena astringencia, elevado grado alcohólico y una buena acidez, es la base de la elaboración de tintos. La *garnacha tinta* también está autorizada.

Podemos encontrar vinos jóvenes, de maceración carbónica, vinos con unos meses de envejecimiento en roble, crianzas (dos años naturales, seis meses como mínimo permanecen en barrica, el resto en botella), reservas (tres años naturales, han de estar en barrica un año) y grandes reservas (cinco años naturales, un mínimo de dos años habrán permanecido en barrica).

Los vinos tintos de Toro poseen una marcada personalidad y un gran potencial para el envejecimiento. Son y han sido parte fundamental de la cultura de esta tierra que se está convirtiendo en una de las

Denominaciones de Origen de mayor prestigio. ■



«Milagro del vino que vuelve a hacer del hombre aquello que nunca habría dejado de ser: amigo del hombre». R. Engel