



## Descarte 2018

DO Toro, Bodegas Elias Mora

|                            |                                          |
|----------------------------|------------------------------------------|
| <b>Typ</b>                 | Rotwein                                  |
| <b>Traubensorten</b>       | Tinta de Toro                            |
| <b>Herkunft</b>            | Spanien, Castilla y León                 |
| <b>Produzent</b>           | Elias Mora                               |
| <b>Ausbau</b>              | 12 Monate Reifung in Barriques           |
| <b>Ausschanktemperatur</b> | 16 bis 18 Grad Celsius                   |
| <b>Trinkreife</b>          | 3 bis 9 Jahre                            |
| <b>Alkoholgehalt</b>       | 14.5 %                                   |
| <b>Awards</b>              | Parker 93 / 100, Wine Spectator 93 / 100 |
| <b>Artikelnummer</b>       | 37027718                                 |

## Beschreibung

Typischer Wein aus dem Toro, gewonnen aus über 50jährigen Rebstöcken. Duft von reifen, schwarzen Kirschen gepaart mit Aromen von Datteln. Duftig, mit Nuancen von Rosen, Magnolien und Minze. Am Gaumen saftig, weich und elegant. Die kräftigen Tannine sind sehr schön integriert und geben diesem eleganten Tempranillo Fülle und Samtigkeit.