



NELIN

PRIORAT

DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA

Nelin és un concepte de vi blanc d'ànimes bessones. Representa l'equilibri entre el femení i el masculí en l'esplendor de la joventut. És l'harmonia del terror del Priorat per a una cuina catalana en el seu apogeu. Un gran periodista català contemporani ha dit: "Avui en dia, Catalunya és coneguda per alguns grans cuiners i pels vins del Priorat"

Per tant, és difícil que els nostres vins negres, tan rics i potents, puguin ser el complement ideal per a aquesta nova cuina d'autor. I és per això que Nelin espera ser el seu company més adequat.

Una base de garnatxa blanca evoca els pujols ondulats sota un sol impenitent, esquitxats d'aquelles sensacions d'espècies i de codony que la pissarra del seu sòl condimenta amb notes minerals.

El macabeu, meravellosament adaptada, dibuixa els rierols que serpentegen els pujols.

Aquesta nota de frescor embolcallada amb flor del taronger s'acosta a la nostra terra per atenuar l'aridesa d'una mineralitat exquisida.

Tot això amb un matís insòlit, estrany al terror, que prove del escanyavelles. Aquest estructura en conjunt dóna futur al nostre vi gràcies al seus tanins i la seva acidesa. Aquest estrany ancestre, sense traïr el seu terror, ofereix a Nelin la poció per a una llarga vida.

René Barbier Ferrer

NELIN 2012

Seguim l'idea començada al 2011.

A foc lent, buscant la complexitat.

Els llevats autòctons van ser una mica mandrosos, les fermentacions van ser lentes, algunes fins a sis mesos.

Els vins es van criar en dipòsits grans, 1.200 litres de fusta i 600 litres en formigó. En total Nelin es va embotellar després de 16 mesos.

Amb Nelin 2012, hem buscat obtenir més complexitat en la seva joventut i alhora tenir més estabilitat per poder envellir millor.

Especialment un anyada de poca producció, sols s'han embotellat 5.200 botelles.

René Barbier Meyer



NELIN 2012

NOM: NELIN

CELLER: CLOS MOGADOR S.C.C.L.(1979)

DIRECCIÓ: Camí Manyetes s/n 43737
GRATALLOPS

E-MAIL: closmogador@closmogador.com

TEL: +34 977 839 171

FAX: +34 977 839 426

PROPIETAT FUNDADA EL: 2000

INSTAL·LACIONS: Especialitzada en petites
vinificacions i criança

DENOMINACIÓ D'ORIGEN: Priorat,
denominació d'origen qualificada

TIPUS DE VI: criança blanc

PROCEDÈNCIA DEL RAÏM: 5,8 hectàrees
propies en 4 parcel·les

PRODUCCIÓ: 5.200 ampolles

DISTRIBUCIÓ: Internacional i nacional
(Europa, E. U,Xina,Japó, Austràlia...)

VARIETATS DE RAÏM: 5base de Garnatxa
blanca

ZONES DE LA VINYA: vessants de pissarres
(350m a 500m)

FERMENTACIÓ: en bótes i tines de roure, amb

llevats autòctons

TEMPS EN BÓTES: 16 mesos en tines de roure
i en tines de ciment

TEMPS EN AMPOLLA: embotellat al desembre
2013

GRAU ALCOHÒLIC: 15 %

ÀCID TARTÀRIC: 5,4 g/l

ACIDES A VOLÀTIL: 0,50 g/l

ANHÍDRID SULFURÓS TOTAL: 47 mg/l

SUCRES RESIDUALS: 1,79 g/l

pH: 3,19

TIPUS D'AMPOLLA: Bordelesa

PREU FINAL AL CONSUMIDOR: 30,00€ a
35,00€



www.closmogador.com