

# Consulat de Vins

## La nueva división de Uve-i Vinaters presenta Com Tu

La distribuidora Barcelonesa, fundada por Antonio Villanova hace 11 años, comercializa y distribuye para toda España y, en exclusiva, el vino *Com Tu* de la bodega Clos Mogador.



**C**onsulat de Vins es un nuevo proyecto de Uve-i Vinaters, que nace con el propósito de comercializar vinos de pequeñas producciones y gran calidad, a escala nacional.

*Com Tu* es la última joya de Clos Mogador, elaborada por la familia Barbier. Es un Montsant de una calidad excepcional y con la garantía de la marca Clos Mogador. Está considerado como el hermano pequeño del gran galardonado Espectacle (99 pts Parker). Pero *Com Tu* no se queda atrás en premios y reconocimientos, ya que desde su primera cosecha, la 2015, obtuvo altas puntuaciones en Parker (94 pts), 96 en 2016 y 93 la actual 2017.

Se trata de un vino muy especial en el que ha participado toda la familia Barbier. René Bar-

bier, padre e hijo, descubren en el 2000 el potencial de las fincas de La Figuera, la zona más elevada de la D.O. Montsant, a unos 600 m. sobre el nivel del mar. Siempre con un espíritu de colaboración entre padre e hijo, empezaron a pensar en la forma de emprender y potenciar esta zona productora de garnachas irrepetibles ubicada en la provincia de Tarragona. En la elección del nombre cabe recordar a Anderson Barbier Meyer, hijo menor, artista de pies a cabeza, que junto con su madre, –diseñadora, pintora y exbailarina– crearon esta etiqueta que describe una filosofía que solo él puede explicar. En 2014 se realizó el primer *Com Tu*, con unas pocas botellas que no se pusieron a la venta, sino que se guardaron para que envejecieran. La primera añada que salió al mercado

–unas 3.000 botellas– fue del 2015. Y del 2017 se han embotellado unas 8.000. En estos casi 20 años de experiencia, la familia Barbier asegura que la uva garnacha de La Figuera produce unos vinos que poseen una gama de colores únicos, tiernos y fluidos; de aromas frescos, florales, piel de naranja, incienso y un conjunto notable de variedades de fruta blanca, de cítricos, muy frescos. La alta graduación de este vino aunada a una acidez excepcional favorece un envejecimiento perfecto. En boca entra suave, con armonía, pero in crescendo en el desarrollo del gusto que progresivamente sube dejando un post-gusto excepcional. Este vino nos deja atónitos y nos colma de vitalidad.

Actualmente la comercialización de *Com Tu* se realiza a través Consulat de Vins. Antonio y su hija Mireia, declaran estar muy ilusionados, orgullosos y agradecidos de poder distribuir este gran vino en exclusiva para el mercado nacional. \* **Más información:**

[www.uve-i.com](http://www.uve-i.com) / [www.consulatdevins.com](http://www.consulatdevins.com)