

CULTURA REGENERATIVA



LA FIGUERA

MONTSANT 2021

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

ELABORAT I EMBOTELLAT PER CLOS MOGADOR S.L. 43736
R.E. 520082 CAT - LA FIGUERA, ESPANYA - PRODUCT OF SPAIN
RED WINE FAMILIA BARBIER-MEYER



COM TU



VINYES EN
PROPIETAT
DES DE 1979

Clos Mogador
F. LA BARBIER MEYER



www.closmogador.com

COM TU LA FIGUERA

2021

COM TU VI DE VILA LA FIGUERA

Com Tu és l'espai on els germans Barbier, René i Christian, s'han buscat mútuament per col·laborar en un projecte, engendrat a La Figuera per l'Anderson Barbier, qui li va donar el nom, per fer-lo créixer junts. Un nou rept. Una nova oportunitat per aprendre plegats a treballar les peculiaritats d'una altra zona i, en el cas del Christian, una altra denominació d'origen.

La Figuera, situada a una zona amb més altitud dins la comarca del Priorat. Un canvi de climatologia i tipus de sòls, amb molta argila, que condiciona a treballar la terra d'una manera diferent. Un poble petit on tot està per construir i que, amb Com Tu, volen ajudar a fer créixer, i, alhora, enfortir la zona i donar-la a conèixer. On la garnatxa te una singularitat especial que els va captivar

La garnatxa negra de les tres parcel·les que conformen Com Tu, d'entre 50 i 80 anys, mostren, al seu entendre, el caràcter i el potencial que te aquesta terra, La Figuera. Un raïm que ens deixa notes de taronja a la copa, que l'identifica.

La nova etiqueta, que emmarca el dibuix de La Figuera, fa visible clarament d'on és i, al mateix temps, segueix l'estètica dels vins elaborats per Clos Mogador.

René i Christian Barbier Meyer

COM TU

Anyada 2021

Una anyada excepcionalment diferent.

La primera setmana de l'any una gran nevada va deixar saó, que es va anar mantenint durant tot l'any amb pluges suaus cada mes. Després d'un any de bones pluges, que va ajudar a mantenir bones reserves al sòl, la coberta vegetal va fer d'aliment i refugi a la biodiversitat, aliada en el control de plagues. Les pujades de temperatura altes de l'estiu van permetre mantenir a ratlla les malalties del cep. La vinya va arribar molt carregada de vegetació, i amb un 30% més de raïm, permetent una bona maduració que va canviar per complet la concentració a la que estàvem acostumats. Els vins van poder arribar a l'equilibri molt més fàcilment mantenint una bona mineralitat i acidesa aportant frescor i elegància en tots ells.

L'any més abundant de la història. Una anyada que reflexa més la climatologia que vitivinicultor.

René Barbier

COM TU

2021



NOM: COM TÚ 2021

SOCIETAT COMERCIAL: CLOS MOGADOR S.L. Camí Manyetes, s/n. 43737 Gratallops Tel. 977 839 171

Email: clasmogador@clasmogador.com
Propietat fundada el 1979

CELLER: COOPERATIVA DE LA FIGUERA

TIPUS DE VI: Criança en tina de fusta

PROCEDÈNCIA DEL RAÏM: Vinyes de 35 a 50 anys i centenàries de la Figuera

PRODUCCIÓ MITJANA: 14.300 ampolles.

DISTRIBUCIÓ: Nacional i internacional

DENOMINACIÓ D'ORIGEN: D.O. Montsant

COMPOSICIÓ VARIETAL: 100% Garnatxa

SUPERFÍCIE DE LA FINCA: 3 Hectàrees

ZONA: Muntanyós, a 580/600 metres sobre el nivell del mar

ELABORACIÓ - CRIANÇA: Només llevats autòctons. 40% de raïm sencer

ENVELLIMENT: 1 any en foudre vell de 4.500 l, després 8 mesos en ciment. Embotellat a l'agost del 2023

GRAU ALCOHOLIC: 14 %

ÀCID VOLÀTIL: 0,77 g/l

ÀCID TARTÀRIC: 4,5 g/l

SULFURÓS TOTAL: 78 mg/l

SUCRES RESIDUALS: 0,6 g/l

TIPUS DE BOTELLA: "bourguignon"

SÒL: Argila vermella i zona calcària