

CLOS MOGADOR

VI DE FINCA QUALIFICADA

2007



PRIORAT

DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA

VINYES EN PROPIETAT: ISABELLE I RENÉ BARBIER

75 cl

PRODUCT OF SPAIN

14,5% vol



ELABORAT CRIAT I EMBOTELLAT PEL CELLER

Clos Mogador
S.C.C.L.



R.E.: 7342-T

43737 Gratallops - Espanya
RED PRIORAT WINE CONTAINS SULFITES

Vi dotat d'un color vermell molt intens en què els matisos violacis propis de la seva joventut actual encara són molt presents.

Al principi, la seva aroma ens captiva amb suaus i agradables notes de fruites del bosc i records d'espècies dolces (canyella, vainilla). A poc a poc, a mesura que s'obre, la seva intensitat creix i apareixen nous registres que incrementen la seva complexitat. Notes de grosella negra (cassis), de gerdó, de cacao i de violetes envaeixen la copa i fan que el seu aroma sigui irresistiblement seductor.

En boca es mostra robust, untuós i exhuberantment ple de fruita. La seva bona acidesa compensa el seu elevat grau i fa que el seu pas de boca sigui sorprenentment fresc. Un taní abundant i molt madur acaricia el paladar mostrant una estructura remarcable. Un vi magnífic que millorarà durant els pròxims anys.

Fernando Zamora Marín
Professor titular de la Facultat d'Enologia de Tarragona
Enòleg de Clos Mogador



Miguel Laredo Fernandez
Propietari de La Taverna Laredo

CLOS MOGADOR 2007

Quan en René, la Isabelle i en Jordi em van encarregar el tast de Mogador 07, a part de la gran il·lusió que això em feia, jugava amb tres factors a favor.

El terroir, considerat que és l'únic vi de finca, un any fresc climatològicament i la gran tasca d'en René.
Quin color! Quina intensitat! A mi m'agrada anomenar-lo "rojonegro" amb un rivet violaci que ens expressa la seva joventut.

Al nas es confonen les aromes minerals amb una fruita vermella fresca, mostrant-nos ja en la seva joventut una gran complexitat que desenvoluparà al llarg de la seva vida.

La seva boca és fastuosa. El que més em va sorprendre va ser la seva acidesa que ens està dient la longitud del vi, embolicant els seus minerals, la seva fruita fresca dins d'un gran treball en fusta.

Vi hedonista per gaudir al llarg de molts anys...

Llarga vida a Mogador!

2007

CLOS MOGADOR

VI DE FINCA QUALIFICADA



NOM: CLOS MOGADOR

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

ADREÇA: camí Manyetes s/n
43737 GRATALLOPS

TEL.: 977 83 91 71

FAX: 977 83 94 26

E-Mail: closmogador@closmogador.com

PROPRIETAT FUNDADA EL: 1979

INSTAL·LACIONS: especialitzada en petites
vinificacions i criaça

TIPUS DE VI: reserva

PROCEDÈNCIA DEL RAÏM: tan sols de la
nostra finca CLOS MOGADOR

PRODUCCIÓ MITJANA: 30.000 ampelles

DISTRIBUCCIÓ: Internacional i nacional
(Europa, EUA, Xina, Japó, Austràlia...)

DENOMINACIÓ D'ORIGEN: Priorat D.O.Q.

VARIETATS DE RAÏM: 40% garnatxa, 20%
cabernet sauvignon, 22% carinyena, 18% syrah

SUPERFÍCIE DE VINYA INSCRITA: 20
hectàrees

ZONAS DE LA VINYA: muntanyes 350 metres
aprox.

ENVELLIMENT

TIPUS DE ROURE: dels millors boscos d'Europa

TEMPS EN BÓTES: 18 mesos en bótes noves de
300 l (70% noves, 30 % de 2º vi)

TEMPS EN AMPOLLA: embotellat el juny 2008

GRAU ALCOHÒLIC: 14,5 %

ÀCID TARTÀRIC: 5,25 g/l

ACIDESA VOLÀTIL: 0,58 g/l

ANHÍDRID SULFURÓS TOTAL: 43 mg/l

SUCRES RESIDUALS: 0,59 g/l

pH: 3,34

TIPUS D'AMPOLLA: bordolesa

PREU FINAL AL CONSUMIDOR: de 55€
a 60€