

CLOS MOGADOR  
VI DE FINCA QUALIFICADA

2010



PRIORAT

DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA

VINYES EN PROPIETAT: ISABELLE I RENÉ BARBIER

75 cl

PRODUCT OF SPAIN

15% vol



ELABORAT CRIAT I EMBOTELLAT PEL CELLER

*Clos Mogador*  
S.C.C.L.



R.E.: 7342 -T

43737 Gratallops - Espanya

RED PRIORAT WINE

CONTIENS SULFITES - CONTIENE SULFITOS - CONTIENT DES SULFITES - ENTHÄLT SULFITE



Yohann Jusselin MS

UK Sommelier of The Year 2011

Millor Sommelier del Regne Unit del 2011

## CLOS MOGADOR 2010

Des del meu primer viatge al Priorat he quedat fascinat per la seva història, la qualitat dels seus vins i el seu potencial. En la meua opinió, el Priorat és una de les zones vitícoles més interessants d'Espanya avui en dia. Tot i ser divers en termes de varietats de raïm i estils de vi, curiosament, cada cop que he necessitat un vi de qualitat d'aquesta zona, he acabat escollint un Clos Mogador de René Barbier.

L'anyada 2010 de Clos Mogador és d'un vermell cirera intens, amb tocs violacis i alta viscositat. En nas, les seves aromes inicials ens recorden delicioses i dolces fruites negres com ara prunes fresques, i també assecades, seguides per un toc de bosc. Passats uns minuts, les aromes tendeixen cap a fruites més fresques, amb notes de fulla i un pessic de pebre negre. Realment te un nas extremadament aromàtic, que esclata amb elegància.

En boca, ens deixa la impressió d'un vi negre madur, amb xocolata, vainilla i cireres comptades. Es un vi molt equilibrat, amb bona acidesa i tanins robustos. Un paladar complex amb notes de fusta de cedre, espècies dolces, vainilla i aroma de cafè.

Decantant-lo i deixant-lo respirar algunes hores, Clos Mogador 2010 pren una nova dimensió, es torna més rodó i aromàtic, amb tocs de panses, grosella negra, regalèssia i una encantadora i intensa nota floral. Tot pureza i equilibri, els tanins son madurs i s'estan integrant bé. Es un vi amb potencial d'envelliment. Recomanaria guardar-lo uns deu anys abans de beure'l.

Recomano servir-lo a 15°C en un decantador, utilitzant les copes Riedel dissenyades per vins de merlot. Un vi com aquest necessita molta oxigenació per poder desplegar totes les seves virtuts. Puc imaginar aquest vi combinant molt bé amb plats com cuixa de corder rostida, espatlla confitada, albergínies o fins i tot cérvol del castell de Balmoral amb puré de xirivies, carbassa i salsa de vi negre.

# 2010

## 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

**PROPIETAT FUNDADA EL:** 1979

**INSTAL·LACIONS:** especialitzades per a petites vinificacions i criança

**TIPUS DE VI:** reserva

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

**PRODUCCIÓ MITJANA:** 30.000 amp.

**DISTRIBUCIÓ:** internacional i nacional (Europa, EUA, Xina, Japó, Austràlia...)

**DENOMINACIÓ D'ORIGEN:** Priorat D.O.Q.

**VARIETATS DEL RAÏM:** 44% garnatxa, 25% carinyena, 15% cabernet-sauvignon, 16% sirà

**SUPERFÍCIE DE VINYA INSCRITA:** 20 hectàrees

**ZONES DE LA VINYA:** muntanyes de 350 metres aprox.

**ENVELLIMENT:**

**TIPUS DE ROURE:** dels millors boscos d'Europa

**TEMPS EN BÓTA:** 18 mesos en bótes noves de 300 litres (50% noves, 50% de 2º vi)

**TEMPS EN AMPOLLA:** embotellat juny 2012

**GRAU ALCOHÒLIC:** 15 %

**ÀCID TARTÀRIC:** 5,4 g/l

**ACIDES A VOLÀTIL:** 0,65 g/l

**ANHÍDRID SULFURÓS TOTAL:** 38 mg/l

**SUCRES RESIDUALS:** 0,83 g/l, **pH:** 3,4

**INDICE POLIFENOLES TOTALES:** 65

**TIPUS D'AMPOLLA:** bordelesa

**PREU FINAL AL CONSUMIDOR:** 56€ a 61€

