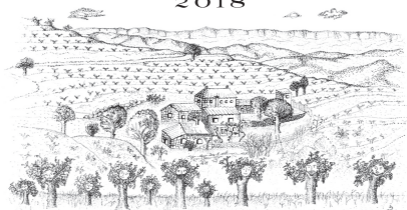


# CLOS MOGADOR

VINYA CLASSIFICADA

GRATALLOPS

2018



## PRIORAT

DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA



VINYES EN  
PROPIETAT  
DES DE 1979

*Clos Mogador*

F<sup>LLA</sup>. BARBIER MEYER



[www.closmogador.com](http://www.closmogador.com)



**JOCELYN VERNY**

**CAP SOMMELIER**

**HOTEL DES TROIS COURONNES A VEVEY (SUÏSSA)**

# CLOS MOGADOR

## 2018

Clos Mogador és un món a part, un paradís encantat, descobert i elogiat des de 1979 per la família Barbier.

Isabelle i René, els visionaris, van obrir el camí d'una manera tan espectacular que tota la regió del Priorat va adoptar el seu mètode. Avui, els seus tres fills són dignes representants de la nova generació. Hi ha René Junior, el mestre i pedagog del celler, Christian, el "druida" que té cura del benestar del terrer i Anderson, l'artista experimental.

No oblidem el nostre primer Mogador; experimentar la visita a la finca és entendre que Mogador és un elixir del seu terroir, de la benevolència de la família i de l'harmonia amb la natura.

Aquest Clos Mogador 2018 és fidel a aquest ADN.

Aquesta verema tan particular, amb un perfil atípic a tot el Priorat sense cap altre any comparable, es resumeix en la seva frescor, el seu equilibri i bona acidesa.

De seguida trobem les olors de la garriga de la finca, el vapor de la pluja que cau sobre la pedra calenta, les olives negres amargues i tan estimades per tota la família. A l'estar al començament de la seva vida, els aromes primaris, sobretot en els fruits vermells i negres, són els més presents. Combinant intensitat i finor, aquesta anyada és un marc congelat del biòtop de les parcel·les de tot el que envolta Clos Mogador.

Els estils de vinificació que evolucionen en una maceració més flexible, en foudre, fan que el vi sigui més accessible, més digerible per tastar-lo quan sigui jove.

Per la seva profunditat i finor, aquest vi demana gastronomia. Al llarg de la seva vida, maridarà perfectament amb els animals i els fruits silvestres que es troben al voltant de la finca, en particular la caça. Aquests són els acords d'oposició, aquests magnífics acords entre la part crua de la carn i la sensació de frescor del vi al paladar, aquesta mineralitat que et fa salivar. Al principi, preferim la ploma, com un colom en una escorça d'herbes aromàtiques. Aleshores, si deixeu evolucionar aquest nèctar, el joc acompanyat d'olives negres o tòfona de melanosporum farà una combinació perfecta.

Durant els propers cinc anys, ens ocuparem d'oxigenar-lo el dia anterior o de decantar-lo unes hores abans. També es pot deixar reposar al celler durant uns anys per descobrir la complexitat dels aromes secundaris i terciaris que desenvoluparà a la maduresa.

Us desitjo tants plaers i emocions com jo quan les meves papil·les gustatives van conèixer Clos Mogador.

# CLOS MOGADOR

## VINYA CLASSIFICADA

**NOM:** CLOS MOGADOR

**CELLER:** CLOS MOGADOR S.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:** 31.000 amp.

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

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

**VARIETATS DE RAÏM:** 45% garnatxa,  
29% carinyena, 16% syrah, 10 % cabernet-  
sauvignon

**SUPERFÍCIE DE VINYA INSCRITA:** 20  
hectàrees

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

**ENVELLIMENT:**

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

**CRIANÇA:** 18 mesos en bótes de 300 litres o  
"foudre" de 2000 l.

**TEMPS EN AMPOLLA:** embotellat la 2<sup>a</sup>  
semana de juliol de 2020

**GRAU ALCOHÒLIC:** 14,5 %

**ÀCID TARTÀRIC:** 5,6 g/l

**ACIDES A VOLÀTIL:** 0,81 g/l

**ANHÍDRID SULFURÓS TOTAL:** 55 mg/l

**SUCRES RESIDUALS:** 0,6g/l,

**pH:** 3,37

**TIPUS D'AMPOLLA:** bordelesa

