



NELIN

PRIORAT

DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA

Nelin és un concepte de vi blanc d'ànimes bessones. Representa l'equilibri entre el femení i el masculí en l'esplendor de la joventut. És l'harmonia del terror del Priorat per a una cuina catalana en el seu apogeu. Un gran periodista català contemporani ha dit: "Avui en dia, Catalunya és coneguda per alguns grans cuiners i pels vins del Priorat"

Per tant, és difícil que els nostres vins negres, tan rics i potents, puguin ser el complement ideal per a aquesta nova cuina d'autor. I és per això que Nelin espera ser el seu company més adequat.

Una base de garnatxa blanca evoca els pujols ondulats sota un sol impenitent, esquitxats d'aquelles sensacions d'espècies i de codony que la pissarra del seu sòl condimenta amb notes minerals.

El macabeu, meravellosament adaptada, dibuixa els rierols que serpentegen els pujols.

Aquesta nota de frescor embolcallada amb flor del taronger s'acosta a la nostra terra per atenuar l'aridesa d'una mineralitat exquisida.

El viognier suavitza aquest paisatge amb formes dolces i tendres que atorguen al vi un aspecte únic. Diplomàtic i una mica exòtic, uneix i consolida les altres varietats amb les seves notes de fruites carneses i subtils.

Tot això amb un matís insòlit, estrany al terror, que prove del escanyavelles. Aquest estructura en conjunt dona futur al nostre vi gràcies al seus tanins i la seva acidesa. Aquest estrany ancestre, sense traïr el seu terror, ofereix a Nelin la poció per a una llarga vida.

René Barbier Ferrer

NELIN 2011

A foc lent, buscant la complexitat.

Aquest any els llevats autòctons van ser una mica més mandrosos, les fermentacions van ser més lentes que en altres anys, algunes fins a sis mesos.

Els vins es van criar en dipòsits grans, 1.200 litres de fusta i 600 litres en formigó. En total i per primera vegada Nelin es va embotellar després de 16 mesos.

Amb Nelin 2011, hem buscat obtenir més complexitat en la seva joventut i alhora tenir més estabilitat per poder envellir millor.

Crec que aquest any hem fet un pas endavant per aconseguir un gran vi blanc de guarda en la tipicitat mediterrània.

René Barbier Meyer



NELIN 2011

NOM: NELIN

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

DIRECCIÓ: Camí Manyetes s/n 43737
GRATALLOPS

E-MAIL: closmogador@closmogador.com

TEL: +34 977 839 171

FAX: +34 977 839 426

PROPIETAT FUNDADA EL: 2000

INSTAL·LACIONS: Especialitzada en petites
vinificacions i criaça

DENOMINACIÓ D'ORIGEN: Priorat,
denominació d'origen qualificada

TIPUS DE VI: criaça blanc

PROCEDÈNCIA DEL RAÏM: 5,8 hectàrees
propies en 4 parcel·les

PRODUCCIÓ MITJANA: 8.000 ampolles

DISTRIBUCIÓ: Internacional i nacional
(Europa, E. U,Xina,Japó, Austràlia...)

VARIETATS DE RAÏM: 52% Garnatxa blanca, i
48% repartits en: macabeu, viogner, escanyavelles

ZONES DE LA VINYA: vessants de pissarres
(350m a 500m)

FERMENTACIÓ: en bótes i tines de roure, amb
llevats autòctons

TEMPS EN BÓTES: 15 mesos en tines de roure
i en tines de ciment

TEMPS EN AMPOLLA: embotellat al desembre
2012

GRAU ALCOHÒLIC: 14,5 %

ÀCID TARTÀRIC: 5,8 g/l

ACIDES A VOLÀTIL: 0,37 g/l

ANHÍDRID SULFURÓS TOTAL: 43 mg/l

SUCRES RESIDUALS: 1,22 g/l

pH: 3,22

TIPUS D'AMPOLLA: Bordelesa