



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 serpentejen 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.

Tot això amb un matís insòlit, estrany al terror, que prove del escanyavelles. Aquest estructura en conjunt dóna 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 2013

Una gran anyada!

Seguim amb la mateixa idea de vi. Treballant amb les pells, els llevats autòctons i fermentacions de més de 6 mesos. Conjuntament amb criances de més de 15 mesos, i utilitzant tot tipus de materials, començant la primera fase amb diferents tipus de fusta, després passant per ciment, ceràmica i fins i tot en la seva última fase, acer inoxidable.

2013 és una anyada amb un punt més de nervi i estructura, un gran any de guarda.

René Barbier Meyer



NELIN 2013

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: 6.000 ampolles

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

VARIETATS DE RAÏM: base de Garnatxa blanca

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

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

TEMPS EN BÓTES: 16 mesos en tines de roure
i en tines de ciment

TEMPS EN AMPOLLA: embotellat al març
2015

GRAU ALCOHÒLIC: 14,5 %

ÀCID TARTÀRIC: 5,4 g/l

ACIDES A VOLÀTIL: 0,45 g/l

ANHÍDRID SULFURÓS TOTAL: 47 mg/l

SUCRES RESIDUALS: 1,5 g/l

pH: 3,19

TIPUS D'AMPOLLA: Bordelesa

PREU FINAL AL CONSUMIDOR: ≈ 35,00€



www.closmogador.com