



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 adaptat, dibuixa els rierols que serpentegen els tossals.

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 prové de l'escanyavelles. Aquesta 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 2016

“El PRIORAT BLANC.”

Nelin és la interpretació de la nostra família sobre el que és el vi blanc del Priorat.

En Nelin juguem amb les pells, inspirant-nos en els antics «brisats», treballant amb llevats autòctons, fermentacions de més de 6 mesos, criances de més de 15 mesos, i utilitzant tot tipus de materials, començant la primera fase amb fustes, després passant per ciment, ceràmica i fins i tot en la seva última fase inoxidable.*

Darrerament estem molt emocionats reintroduint varietats autòctones úniques com ara el trepat blanc o el cartoixà.

(*Fermentacions amb pells)

René Barbier Meyer



NELIN 2016

NOM: NELIN

CELLER: CLOS MOGADOR S.L. (1979)

DIRECCIÓ: Camí Manyetes s/n 43737
GRATALLOPS

E-MAIL: closmogador@closmogador.com

TEL: +34 977 839 171

FAX: +34 977 839 426

PRIMER ANY DE VINIFICACIÓ: 2000

INSTAL·LACIONS: Especialitzada en petites
vinificacions i criança

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

TIPUS DE VI: criança blanc

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

PRODUCCIÓ: 7.500 ampolles

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

VARIETATS DE RAÏM: base de garnatxa blanca
i macabeu

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

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

CRIANÇA: 12 mesos en tines de fusta de 1.200 l.
i 6 mesos en dipòsit d'acer inoxidable

TEMPS EN AMPOLLA: embotellat al juny
2018

GRAU ALCOHÒLIC: 14,5 %

ÀCID TARTÀRIC: 5,3 g/l

ACIDES VOLÀTILS: 0,51 g/l

ANHÍDRID SULFURÓS TOTAL: 26 mg/l

SUCRES RESIDUALS: 1,76 g/l

pH: 3,19

TIPUS D'AMPOLLA: Bordelesa

PREU FINAL AL CONSUMIDOR: ≈ 37,00€



www.closmogador.com