



PROPIEDAD **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

PROPIEDAD NELIN 2021

«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.

Una anyada excepcionalment diferent.

La primera setmana de l'any una gran nevada va deixar saó, que es va anar mantenint durant tot l'any amb pluges suaus cada mes. Després d'un any de bones pluges, que va ajudar a mantenir bones reserves al sòl, la coberta vegetal va fer d'aliment i refugi a la biodiversitat, aliada en el control de plagues. Les pujades de temperatura altes de l'estiu van permetre mantenir a ratlla les malalties del cep. La vinya va arribar molt carregada de vegetació, i amb un 30% més de raïm, permetent una bona maduració que va canviar per complet la concentració a la que estàvem acostumats. Els vins van poder arribar a l'equilibri molt més fàcilment mantenint una bona mineralitat i acidesa aportant frescor i elegància en tots ells. L'any més abundant de la història. Una anyada que reflexa més la climatologia que vitivinicultor.

(*Fermentacions amb pells)

René Barbier Meyer



PROPIEDAD NELIN 2021

NOM: NELIN

CELLER: CLOS MOGADOR S.L. (1979)

ADREÇA: Camí Manyetes s/n 43737 GRATALLOPS

E-MAIL: closmogador@closmogador.com

TEL: +34 977 839 171

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: 6 hectàrees pròpies en 4 parcel·les

PRODUCCIÓ: 9.000 ampolles

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

VARIETATS DE RAÏM: Base de garnatxa blanca i macabeu, més pansal, picapoll blanc, cartoixà i altres (trepal blanc, carinyena blanca, PX, escanyavelles).

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

ELABORACIÓ: Fermentació en bótes i tines de roure, només llevats autòctons

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

TEMPS EN AMPOLLA: embotellat a l'abril 2023

GRAU ALCOHÒLIC: 14,0 %

ÀCID TARTÀRIC: 5,30 g/l

ACIDESA VOLÀTIL: 0,60 g/l

ANHÍDRID SULFURÓS TOTAL: 90 mg/l

SUCRES RESIDUALS: 0,80 g/l

TIPUS D'AMPOLLA: Bordelesa



www.closmogador.com