

# CLOS MOGADOR

## VINO SELECTO PARA PALADARES EXQUISITOS

Existen familias vinculadas al mundo del vino desde generaciones. Son las familias

de tradición que llevan en la sangre la pasión por la viña, desde su origen hasta



la consecución de un vino. Pero no les basta con hacer ellos mismos todo el trabajo relativo a los quehaceres de la viticultura y la enología. Quieren llegar a más y por ello, piensan, sueñan y trabajan sin descanso por conseguir ofrecer a unos pocos un vino con la exclamación unánime de único, sobervio y extraordinario.

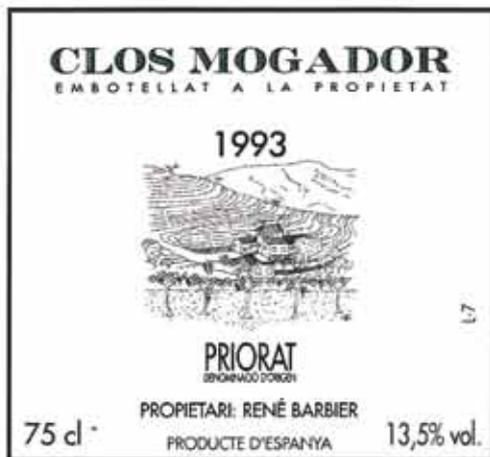
El nombre de René Barbier es esa tradición, mantenida generación tras generación y que hoy, René Barbier hijo, sigue manteniendo en el listón más alto de toda su historia.

Nieto, hijo de vinicultor y elaborador de vinos. René sigue la esencia de la pasión de las gentes del vino. Trabaja la tierra, cuida las viñas con mimo, vendimia y elabora vinos artesanales, en pequeñas producciones que los hacen más apetecibles a los buenos entendidos.

Su cosecha mítica sin duda el Clos Mogador del 92. Une la máxima en calidad al igual que el de las cosechas anteriores, pero con mayor pasión. Es un vino de gran calidad, dirigido especialmente entendidos gourmets, profesionales someliers y especialistas. Sólo paladares exigentes pueden apreciar su excelente esencia y espíritu reunidos en este vino, casi agotado y cuyas botellas son buscadasísimas en el mercado.

El Clos Mogador 1992 se produce a partir de cinco variedades distintas de uva: garnacha, syrah, cabernet, cariñena y pinot, que se transmutan entre duelas de roble, bajo la atenta atención personal día a día de René Barbier, hasta llegar a su momento óptimo de madurez.

Este vino se caracteriza por su intenso y



complejidad aromática, sin prisas, con la suficiente impaciencia de poder penetrar en un mundo de sensaciones sensoriales único y virginal, con copa ancha, de las de uso para grandes ocasiones.

El carácter selectivo de este vino radica en que precisa de un caro proceso de elaboración artesanal y, por tanto, en cada cosecha se producen sólo unas pocas botellas, preparadas según las mejores tradiciones de los grandes Crus franceses con los que pue-

selectiva y escalonada, según las variedades y las zonas. René Barbier busca y recoge únicamente una uva madura y concentrada, con un buen equilibrio entre los taninos y la acidez. La estructura y la riqueza del vino deben sobrepasar su potencia alcohólica.

El cultivo de las vides en Clos Mogador es oneroso y, por tanto, su consumidor fiel sólo puede ser un auténtico enamorado de los caldos de calidad. Por otro lado, la excelencia de este vino ha contribuido en los pasados años y contribuye sin duda también esta cosecha a la recuperación del prestigio de la Denominación de Origen Priorato.

El viñedo Clos Mogador -propiedad de René Barbier hijo- es un inmenso anfiteatro de pizarra (licorella), bañado por el río Siurana, en pleno Priorato, una comarca de apenas 2.000 hectáreas de viñedos, con un microclima excepcional condicionado por las montañas de 1.200 metros de altura que lo rodean. Es un viñedo donde las diferentes variedades viníferas se ubican según la altitud, la exposición al sol o al rocío.

Pero si hemos dado nuestro intenso valor de honestos catadores y predicadores de lo merecedor, no debemos dejar de recordar que, sin duda, este vino excepcional sólo es la antesala de los nuevos vinos que nos depara, como siempre, nuestro amigo René Barbier, allí entre viñas donde las cigarras no cantan por que el sol abrasa.

**Julio Cayuela Tormo**



brillante color rubí, adornado de tonos lilas. Encierra un potente y profundo aroma que es, sin duda, lo más espectacular en su estado de madurez actual. Después de una buena aireación (algunas horas) se libera toda su redondez y una concentración única de frutas muy maduras (ciruelas, higos, grosella y cassis), rodeadas de notas especiadas de añís.

En la boca, su ataque es graso, aunque a continuación muestra una magnífica estructura tánica, lo que es garantía de una larga y prometedora evolución. El Clos Mogador 1992, tal y como lo define el enólogo Fernando Zamora (profesor titulado de la Escuela de Enología de Tarragona Universidad Rovira Virgili), es en definitiva «un vino opulento y aterciopelado que recuerda en el paladar su exuberancia olfativa. Extraordinariamente largo, su post-gusto evoluciona hacia notas de cacao y de café.»

Es un vino para saborear, disfrutar de su

de presumir de ser incluso de los mejores.

Su elaboración es exclusiva, ya desde la propia vendimia, que se realiza de forma

