

CLOS MOGADOR

CAMI MANYETES, S/N
43737 GRATALLOPS (TARRAGONA)
TEL.: 977 839 171. FAX: 977 839 426
CORREO ELECTRÓNICO:
closmogador@closmogador.com
info@closmogador.com

TURISMO
CONCERTAR PREVIAMENTE

Puede parecer una expresión algo cursi, y tal vez lo sea, pero Clos Mogador es una bodega de corazón. Es la expresión de las entrañas de René e Isabelle Barbier, dos artistas del Priorato, gentes generosas que abren su casa y su bodega a iniciativas que les motivan. Eso, y la escasa pericia en la comunicación, hace que la imagen sea de un galimatías, con vinos que se hacían en la bodega para otros (Clos Erasmus se elaboraba, envejecía y embotellaba aquí hasta hace muy poco), otros que son total producción propia pero la finca es compartida con otros (caso de Manyetes) y embotellados tan discretos que parecen clandestinos, como las muy escasas producciones de vinos rancios que el barbudo bodeguero recupera en sótanos y masías de la zona. René Barbier ha entrado en la burocracia para cambiarla; ahora manda mucho en la DOC Priorato y eso está comunicando un tinte especial a la zona al mismo tiempo que es una muestra más de su generosidad y su apego a esta comarca, que estaba sumida en la depresión y floreció. Como para dar ejemplo y ánimos a muchos.

CLOS MOGADOR '11

TINTO
EVOLUCIÓN: 2016-2017
PRECIO: 60 €
GASTRONOMÍA: GUIOS
AROMÁTICOS DE CARNE,
PLATOS DE CAZA



Garnacha, Cariñena, Syrah y Cabernet Sauvignon; 22 meses en barrica. 30.000 botellas.

Mantiene la fórmula varietal y un estilo definido, siempre uno de los grandes del Priorato. Nariz compleja y sugestiva, bien engarzada; redondo en la boca, taninos maduros, carnosos y vivos, sabroso. Consumo: 16°C.

DOC PRIORATO

MANYETES '11

TINTO
EVOLUCIÓN: 2016-2017
PRECIO: 56 €
GASTRONOMÍA: GUIOS
ESPECIADOS DE CARNE,
BUTIFARRA CON JUDÍAS



Cariñena y Garnacha; 18 meses en barrica. 5.000 botellas.

Elegante, con carácter. Muchos matices aromáticos, con notas de fruta muy madura y flores azules secas, tonos minerales, especiados y balsámicos. Bien armado en la boca, con cuerpo y potencia de sabores, equilibrado, expresivo, largo. Consumo: 16°C.

CONSELL REGULADOR
DE LA DENOMINACIÓ
D'ORIGEN QUALIFICADA
PRIORAT



C/ MAJOR, 2 - 43737 TORROJA DEL PRIORAT
TEL. 977 83 94 95 - FAX 977 83 94 72

www.doqpriorat.org info@doqpriorat.com

DOC PRIORATO