



El proyecto de Vins de **Finca** Qualificada, el vértice de la pirámide cualitativa del vino catalán, reconoce 14 vinos de 6 denominaciones de origen. Una selección local y **auténtica** de viñedos con solera

DO

LA ÉLITE DE LOS VINOS CATALANES

Texto
RAMON FRANCÀS

1 ___ Clos Mogador

CLOS MOGADOR.
DO CA. PRIORAT
82 euros

De garnacha negra, cariñena, cabernet sauvignon y syrah, se cultiva en 'costers' y pequeños bancales, pizarra y en seco. Cepas viejas, algunas de más de 80 años. 18 meses en barricas de 300 litros y fudre de 2.000 litros.

2 ___ Mas de la Rosa

VALL LLACH.
DO CA. PRIORAT
280 euros

Uva cariñena cultivada en 'costers' y pequeños bancales, en vaso y en seco. De cepas centenarias y crianza de 14 meses en barricas de 300 litros de madera nueva de roble francés de grano fino, con un tostado ligero y mediano.

3 ___ Clos Fontà

MAS D'EN GIL. DO CA. PRIORAT
65 euros

Garnacha tinta y cariñena, también de 'costers' y pequeños bancales, pizarra y en seco. Cepas plantadas desde 1931 hasta 1970. 14 meses en fudres y barricas de 1.500 y 225 litros. Crianza aproximada en botella durante 36 meses.

4 ___ Coma Blanca

MAS D'EN GIL. DO CA. PRIORAT
48 euros

Garnacha blanca y macabeo. En costers y pequeños bancales con pizarra, y en seco. 75-80 años. 6 meses en barricas de 500 litros. Crianza aproximada en botella durante 18 meses.

5 ___ Viña La Scala

JEAN LEON. DO Penedès
46,50 euros

Uvas cabernet sauvignon plantadas en suelos francos (carbonato cálcico alto, y ligeramente alcalino) y arcillosos. Emparrado y en seco. 59 años. Crianza de 24 meses en botas de roble francés y mínimo 3 años en botella.

6 ___ Le Havre

JEAN LEON. DO Penedès
22,10 euros

Cabernet sauvignon y cabernet franc. Cultivados en superficie

plana, suelos francos (carbonato cálcico alto y ligeramente alcalino) y arcillosos, emparrado y en seco. 54 años. Crianza de 24 meses en barricas de roble francés y americano, y un mínimo 2 años en botella.

7 ___ Viña Gigi

JEAN LEON. DO Penedès
22,60 euros

Uva chardonnay cultivada en terreno arcilloso-calcáreo muy compacto. La viña tiene más de 55 años. Con una crianza de 6 meses en barricas de roble francés, y un mínimo de 6 meses en botella.

8 ___ Viña Palau

JEAN LEON. DO Penedès
22,10 euros

Merlot cultivado en dos tipos de suelo. Una parte es arcilloso-calcáreo y la otra arenosa con presencia de gravas. 32 años. Crianza de 12 meses en barricas de roble francés y un mínimo 6 meses en botella.

9 ___ Avi Ton

EUDALD MASSANA I NOVA.
DO Penedès
25 euros

Xarel·lo de viñas propias de agricultura ecológica situadas

en Subirats. La uva proviene de cepas de muy poca producción. 1945. La fermentación acaba en barricas nuevas de castaño, con crianza durante 3 meses en contacto con sus propias lías.

10 ___ Arnau Oller

HERETAT OLLER DEL MAS.
DO PLA DE BAGES
34 euros

Merlot y picapall negre criados en pendientes suaves, terrenos franco-arcillosos y seco. 27 años. Barricas nuevas de roble francés de Allier de 500 litros durante 12 meses. Crianza en botella de 12 meses.

11 ___ 3.9

ABADAL. DO PLA DE BAGES
27,50 euros

Cabernet sauvignon y syrah de suelo franco-arcilloso con presencia de piedra calcárea. Viñas de más de 30 años. 14 meses de crianza en barricas de roble.

12 ___ Teixar

VINYES DOMÈNECH.
DO MONTSANT
57 euros

Garnacha peluda cultivada en suelos pedregosos y arcilloso-calcáreos, en 'costers' con pendiente del 10 al 35%, 70 años. Levaduras espontáneas y vinificación en barricas de 500 y 300 litros. 14 meses de crianza en barricas viejas de roble francés.

13 ___ Mas Edetària

SELECCIÓ
EDETÀRIA. DO TERRA ALTA
24,50 euros

Garnacha peluda, garnacha fina y cariñena de viñas de más de 40 años en un entorno con bosques y suelos con cantos rodados y suelos con carbonato cálcico. Crianza de 12 meses hecha en barrica de roble francés de 300 y 500 litros.

14 ___ V d'O 2

VINYES D'OLIVARDOTS.
DO EMPORDÀ
38 euros

Uva cariñena procedente de un terreno arenoso a 90 metros de altitud de viñas que datan de 1909. Crianza de 16 meses en botas de roble francés y embotellado sin filtrar ni clarificar.



© RAFAEL LOPEZ-MONNE

Viñas de Clos Mogador
Los 'costers' y los pequeños bancales caracterizan las viñas del Priorat