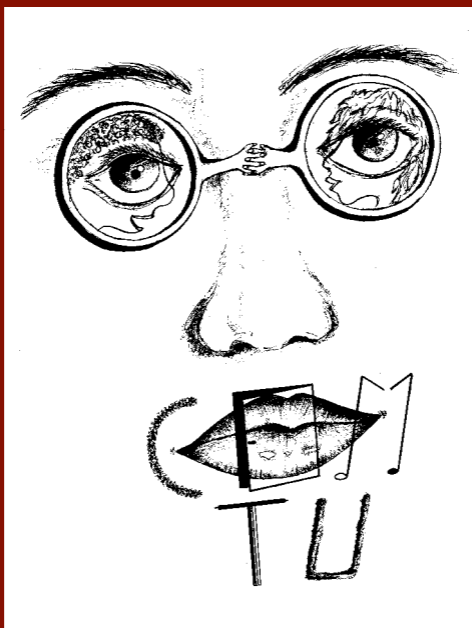


COM TU



Elaborat i embotellat per
CLOS MOGADOR S.L.

43736 - R.E. 520082 Cat La Figuera
ESPANYA - Product of Spain

L-18 red wine



mon+sant
DENOMINACIÓ D'ORIGEN
Garnatxa negra de La Figuera

75 cl. - ALC. 14,5% Vol.

CONTE SULFITS-CONTIENE SULFITOS-CONTANIS SULFITES-CONTIENT DES SULFITES-ENTHÄLT SULFITE

www.closmogador.com

COM TU

A principis dels anys 2000 vam començar amb René Barbier fill les primeres experiències de vinificació al municipi de La Figuera, la zona més elevada de la DO Montsant, a uns 600 m. sobre el nivell del mar. Des del primer moment ens vam adonar del seu potencial. Aquell any vaig descobrir la vinya centenària del Sr. Joan Anguera, avui Espectacle, que a la seva primera anyada, 2004, va obtenir un curriculum important de reconeixements.

Sempre amb un esperit de col·laboració, el meu fill René i jo mateix vam començar de nou a pensar en la manera d'emprendre i potenciar aquesta zona productora de garnatxes irrepetibles. La nostra relació amb la cooperativa i els seus cinc viticultors ha estat sempre excel·lent, i vam trobar la manera de participar de manera conjunta; es van comprometre a vendre una bona selecció de raïm garnatxa. Aquests van ser els començaments del nostre vi Com Tu.

A l'hora de triar el nom he de recordar a Anderson Barbier Meyer, el meu fill petit, artista de cap a peus, que junt a la meva dona, que és la seva mare –dissenyadora, pintora, exballarina– van crear aquesta etiqueta que descriu una filosofia que només ell pot explicar.

El 2014 amb el meu fill René vam produir el primer vi amb unes poques ampolles que no vam posar a la venda, sino que les vam guardar per envellir. La primera anyada que va sortir al mercat –unes 3.000 ampolles– va ser la de 2015 però del 2017 n'hem embotellat 8.000. Segurs ja dels nostres passos, el 2017 hem començat a comprar les primeres vinyes a La Figuera, i alhora hem comprat finques per plantar en el futur.

Durant aquests gairebé 20 anys d'experiència i de treballs per millorar el nostre saber fer, la meva família i jo podem assegurar que la garnatxa de la Figuera produeix uns vins amb una gamma de colors únics, tendres i fluids, d'aromes frescos, florals, pell de taronja, incens i un conjunt notable de varietats de fruita blanca, de cítrics molt frescos. L'alta graduació d'aquest vi, juntament amb una acidesa excepcional afavoreix un envelliment perfecte. En boca entra suau, amb harmonia, però *in crescendo* en el desenvolupament del gust que progressivament puja deixant un post-gust excepcional. Aquest vi ens deixa atònits i ens omple de vitalitat. És natural que el meu fill hi vegi reflexat en ell la música i la poesia.

René Barbier Ferrer

2019

Perquè *Com tú?* Es tracta d'una barreja entre la filosofia Barbier i la meva. És un homenatge a totes les persones. Aquest nom us ha de recordar que allò que som o tenim a dins és el mateix. Compartim necessitats bàsiques que ens fan humans, ens fan iguals. Resumint-ho, sóc *Com tú* i *tú com jo*.

D'una altra part, l'etiqueta és una col·laboració entre la meva mare, la Isabelle, i jo mateix. Si us fixeu en les ulleres hi veureu, a part d'uns ulls, dos individus de sexe i colors diferents, que s'agafen la ma a través de les ulleres, un sense l'altre aquestes caurien: al igual que no veig un futur de l'home sense la dona. La unitat fa la força. El nas és la meva firma.

El dibuix sense contorn dona la llibertat al públic de triar si donar-li veu de dona u d'home. Sobre la boca està escrit el títol amb lletres diverses. La "C" pels meus cabells arrissats; la "O" a la boca en forma de porta: obrir-nos, comunicar-nos entre les persones per evitar les confrontacions. La "M" és la música, amansa les bèsties, ens porta pau (com a mínim a mi). La "T" són dos llapis en perpendicular, perquè m'agrada escriure. I finalment, la "U" és un arbust, que, com a amants de la natura que som no hi podia faltar.

Anderson Barbier Meyer

Gran any pel que fa a l'equilibri del vi. Una de les anyades més curtes en quantitat degut a les temperatures rècord que vam assolir al mes de juny, més de 45 graus, lo que segons en quina zona va rovocar unes pèrdues d'entre el 60 al 30% de la collita. Després d'aquest episodi vam tenir una climatologia perfecta per a poder vermar i tenir avui una de les grans anyades del nostre celler.

René Barbier Meyer

Allò que més em motiva d'aquest projecte és el canvi de terra. Portem més de vint anys treballant amb llicorella, i ara poder treballar amb argila em resulta molt enriquidor. Un dels avantatges d'aquest tipus de sòl és que ens dona uns vins molt frescos.

Christian Barbier Meyer

COM TÚ 2019

NOM: COM TÚ 2019

SOCIETAT COMERCIAL: CLOS MOGADOR S.L. Camí Manyetes, s/n. 43737 Gratallops
Tel. 977 839 171 – Fax 977839426

Email: closmogador@closmogador.com

Propietat fundada el 1979

CELLER: COOPERATIVA DE LA FIGUERA

TIPUS DE VI: Criança en tina de fusta

PROCEDÈNCIA DEL RAÏM: Vinyes de 35 a 50 anys i centenàries de la Figuera

PRODUCCIÓ MITJANA: 12.000 ampolles.

DISTRIBUCIÓ: Nacional i internacional

DENOMINACIÓ D'ORIGEN: D.O. Montsant

COMPOSICIÓ VARIETAL: 100% Garnatxa

SUPERFÍCIE DE LA FINCA: 3 Hectàrees

ZONA: Muntanyós, a 580/600 metres sobre el nivell del mar

ENVELLIMENT: 18 mesos en foudre.

Embotellat la primera setmana d'abril 2021

GRAU ALCOHOLIC: 14,5 %

ÀCID VOLÀTIL: 0,67 g/l

ÀCID TARTÀRIC: 5,0 g/l

SULFURÓS TOTAL: 32 mg/l

SUCRES TOTALS: 1,6 g/l i pH: 3,51

TIPUS DE BOTELLA: "bourguignon"

SÒL: Argila vermella i zona calcària

