

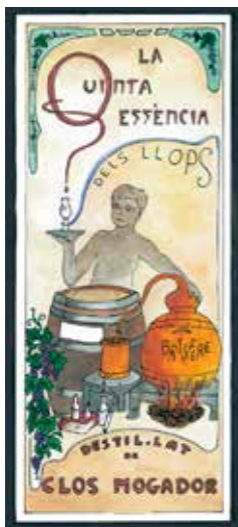


La Quinta Essència dels Llops

**DESTIL·LAT DE LIES DE
CLOS MOGADOR**

**DESTIL·LAT DE VI DE
CLOS MOGADOR**

Camí Manyetes s/n • 43737 Gratallops
977 83 91 71 • closmogador@closmogador.com



Les lies dels nostres vins són tan boniques i aromàtiques que no he pogut resistir la temptació d'expressar la seva Quinta Essència.

René Barbier

Família Barbier Meyer

La Quinta Essència dels Llops **DESTIL·LAT DE LIES DE CLOS MOGADOR** Aiguardent obtingut destil·lant les lies (partícules sòlides sedimentades al fons dels barrils durant la fermentació i envelliment). Les lies utilitzades provenen únicament del nostre exclusiu vi CLOS MOGADOR.



Durant cada collita, l'equip, al comandament del nostre fill Christian, selecciona per ordre de maduresa cronològica raïms de la vinya. Un altre grup, en celler, portat per René (fill gran), escullen baia per baia l'excel·lència dels nostres vins dels raïms, resultat del descart d'aquesta segona selecció, vinifiquem un vi buscant essencialment la fruita. Amb aquest frescor harmoniós, aquest negre serà destinat a la destil·lació del nostre "Llops" símbol del nostre poble.

René Barbier

Família Barbier Meyer

La Quinta Essència dels Llops **DESTIL·LAT DE VI CLOS MOGADOR** Aiguardent obtingut mitjançant la destil·lació de vi. Aquests vins estan vinificats exclusivament amb els raïms del descart de la segona selecció del nostre vi CLOS MOGADOR.



Marca: La Quinta Essència dels Llops. Aiguardent de lies i de vi de CLOS MOGADOR.

Direcció: BRISFERE SL. Mas de les Punxes s/n. 43775 Marça. Tel. 977.83.91.71 Fax. 977.83.94.26, closmogador@closmogador.com

Nom legal del producte: Alcohol vínic produït d'acord amb les regulacions CEE: CEE 1014/90 de 24 d'abril de 1990.

Ingredients: Alcohol de vi, 42% a una temperatura de 20°C, i aigua de font certificada. No s'ha afegit sucre ni altres productes químics.

Descripció de l'envàs: Ampolla de vidre verd de 50cl amb tap de suro segellat amb una càpsula d'ús alimentari.

Observacions: Produït i embotellat per BRISFERE SL.

Producció mitjana: 180 ampolles de lies aprox. 800 ampolles de vi aprox.

Mètode de producció: El vi i les seves lies són destil·lats en un alambí de coure, el vapor és fraccionat en una columna múltiple de coure, condensat en un refrigerador d'acer inoxidable i recuperat en un tanc també d'acer inoxidable.

Tot el sistema està segellat pel departament de Duanes i Impostos Especials. Un cop revisat per Duanes i Impostos Especials, l'alcohol es dilueix lentament durant un mínim de 6 mesos.

Característiques fisicoquímiques: Alcohol 42% vol., sucre no conté, extracte sec no apreciable.

Color: incolor.