

# CLOS MOGADOR

VI DE FINCA QUALIFICADA

2008



## PRIORAT

DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA

VINYES EN PROPIETAT: ISABELLE I RENÉ BARBIER

75 cl

PRODUCT OF SPAIN

14,5% vol



ELABORAT CRIAT I EMBOTELLAT PEL CELLER

*Clos Mogador*  
S.C.C.L.



R.E.: 7342 -T

43737 Gratallops - Espanya

RED PRIORAT WINE      CONTAINS SULFITES



THOMAS SOMMER

Xe Sommelier

Gourmetrestaurant Lerbach-Nils Henkel  
Schlosshotel Lerbach, Bergisch Gladbach

## CLOS MOGADOR 2008

”Qui ha vist les espurnes en els ulls de René Barbier quan parla dels seus vins també entén la profunditat del seu Clos Mogador. Només amb molt d’amor al detall i ambició en el vinyer un viticultor és capaç de crear aquesta complexitat i rica diversitat. Això es nota sobretot quan es tenen anyades madures a la copa.

Avui, anyades com les de 1998 i 2001 es presenten perfectes. I aquests eren vins que fa anys eren grossos, compactes i pràcticament inassequibles. Avui en dia entusiasmen el sibarita glop a glop. I just això em va passar a mi quan el vaig tastar per primera vegada el 2008.

Com serà d’aquí 10 anys? Avui apareix el porpra fosc gairebé opac, i l’alta viscositat et dóna una idea del que aviat el nas descobrirà.

Fum, fruites del bosc fosques, espècies –una representació compacta en la copa no moguda. Amb una mica d’aire, la fruita és més madura: nabius, cassís i sobretot molta cirera negra. A més, records de xocolata, regalèssia, pebre blanc, clau, molta canyella i una mica de pa d’espècies. Cada vegada puguen més aromes florals i de fusta baixa, combinat amb una dolçor que recorda a la crema catalana.

La fusta hi està present, però ben integrada. Es presenta dens al paladar, l’alcohol moderat, els tanins durs però no inassequibles. Les aromes canvien entre xocolata amarga, fruites petites fosques i moltes espècies. Un joc llarg i divers d’aromes, i encara queda per veure les que guanyarà en el futur. L’acidesa encara està molt present, i les espècies fins i tot ho accentuen més. Quan en els pròxims tres anys això s’harmonitzi, estic segur que tindrem un vi al nostre celler que ens regalarà alegria durant molts anys.

Benvolgut René, una vegada més moltes gràcies per aquest gran vi. Els esforços valien la pena.”

**2008**

# CLOS MOGADOR VI DE FINCA QUALIFICADA



**BODEGA:** CLOS MOGADOR S.C. C.L. (1979)

**ADREÇA:** Cami Manyetes s/n 43737  
GRATALLOPS

**TEL.:** 977 83 91 71 - **FAX:** 977 83 94 26

**E-Mail:** closmogador@closmogador.com

**PROPIETAT FUNDADA EL:** 1979

**INSTAL·LACIONS:** especialitzades per a petites  
vinificacions i criances

**TIPUS DE VI:** reserva

**PROCEDÈNCIA DEL RAÏM:** únicament de la  
nostra finca CLOS MOGADOR

**PRODUCCIÓ MITJANA:** 30.000 ampolles  
(2008)

**DISTRIBUCIÓ:** internacional i nacional  
(Europa, els EUA, la Xina, el Japó, Austràlia...)

**DENOMINACIÓ D'ORIGEN:** Priorat D.O.Q.

**VARIETATS DEL RAÏM:** 46% garnatxa, 21%  
carinyena, 19% cabernet-sauvignon, 14% sirà

**SUPERFÍCIE DE VINYA:** 20 hectàrees

**ZONES DE LA VINYA:** muntanyes de 350  
metres aproximadament

**ENVELLIMENT:**

**TIPUS DE ROURE:** dels millors boscos d'Europa

**TEMPS EN BÓTA:** 18 mesos en bótes noves de  
300 litres (60% noves, 40% de segon vi)

**TEMPS EN AMPOLLA:** embotellat juny 2010

**GRAU ALCOHÒLIC:** 14,5 %

**ÀCID TARTÀRIC:** 6,0 g/l

**ACIDESA VOLÀTIL:** 0,62/l

**ANHÍDRID SULFURÓS TOTAL:** 48 mg/l

**SUCRES RESIDUALS:** 0,20g/l, **pH:** 3,5

**TIPUS D'AMPOLLA:** bordelesa

**PREU FINAL AL CONSUMIDOR:** 55€ a 60€