

# CLOS MOGADOR

VI DE FINCA QUALIFICADA

2009



## 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



1979: 30 ANYS DE VINYA, 1989: 20 ANYS DE VI  
1979: 30 AÑOS DE VIÑA, 1989: 20 AÑOS DE VINO  
1979: 30 YEARS OF VINEYARD, 1989: WINE 20 YEARS  
1979: 30 ANNÉES DE LA VIGNE, 1989: 20 ANNÉES DE VIN



LUDOVIC ANACLETO  
Sommelier corporatif  
Vinoteca de México

# CLOS MOGADOR 2009

En poques ocasions, a la vida d'un sommelier, hi ha l'oportunitat de treballar amb una persona tan amable, amistosa i senzilla com en René Barbier.

Després d'haver tastat els vins d'en René moltes vegades, puc dir que la seva actitud modesta és només una façana que oculta el geni d'aquest espectacular vinater. Com succeeix sovint, el geni en termes de viticultura s'expressa a través d'una complexa interpretació del *terroir*, que és la base d'un gran vi.

Mogador és René i René és Mogador. Hi ha osmosi amb el terreny del Priorat i amb els excepcionals ceps de sira i garnatxa. Mogador 2009 és espectacular per la seva complexitat, que resulta sorprenent en una etapa tan primerenca del seu desenvolupament. Els múltiples nivells d'aromes i sabors durant el primer tast realment manifesten el seu geni. Aquest vi és una fantàstica concentració de càmbora i melmelada de mores, barrejat amb lleugers tocs de vainilla i encens que li confereixen una prodigiosa i exòtica identitat.

En nas continua desplegant-se i obrint-se fins a desvetllar una qualitat en la que les espècies del vi es mostren lentament. En un parell d'ocasions un toc d'eucaliptus m'ha captivat mentre tastava aquest gran vi. Cal estar preparat per a aquest ferotge temperament en l'aspecte olfactiu.

En boca, un múscul molt sensible, aquest vi és articulat i elegant, en definitiva un gran vi, que avui per avui encara és massa jove. El dia de demà serà fantàstic, es a dir, espectacular. Intens i concentrat, i al mateix temps perfectament equilibrat, Clos Mogador 2009 ens ofereix una acidesa perfectament integrada que acudeix en ajut dels tanins del vi. Els tanins són capaços de sorprendre el més impassible dels experts i captivaran els aficionats que recerquen sensacions fortes. Aquest vi està dominat pels fruits vermells en compota, seguits per notes de capuccino i tocs d'espècies que ens tornaran a aparèixer posteriorment. Té un final extraordinàriament llarg, acompanyat per una elegant acidesa. Aquest vi es mereix força anys de celler per tal que reveli la seva veritable personalitat. Un cop dit això afegim que ara mateix, en el seu estat jove, és deliciós.

René, no puc dir res més que gràcies.

Pel Priorat

Per Espanya

Pel vi

I per tots nosaltres, epicuris i gourmets!

**2009**

# CLOS MOGADOR

## VI DE FINCA QUALIFICADA

**NOM:** CLOS MOGADOR

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

**ADREÇA:** Camí 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 criança

**TIPUS DE VI:** reserva

**PROCEDÈNCIA DEL RAÏM:** tan sols de la nostra finca CLOS MOGADOR

**PRODUCCIÓ MITJANA:** 30.000 amp.

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

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

**VARIETATS DEL RAÏM:** 44% garnatxa, 21% carinyena, 19% cabernet-sauvignon, 16% sirà

**SUPERFÍCIE DE VINYA INSCRITA:** 20 hectàrees

**ZONES DE LA VINYA:** muntanyes de 350 metres aprox.

**ENVELLIMENT:**

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

**TEMPS EN BÓTA:** 18 mesos en bótes noves de 300 litres (50% noves, 50% de 2º vi)

**TEMPS EN AMPOLLA:** embotellat juny 2011

**GRAU ALCOHÒLIC:** 14,5 %

**ÀCID TARTÀRIC:** 6,0 g/l

**ACIDESA VOLÀTIL:** 0,69 g/l

**ANHÍDRID SULFURÓS TOTAL:** 50 mg/l

**SUCRES RESIDUALS:** 0,48 g/l, **pH:** 3,43

**TIPUS D'AMPOLLA:** bordelesa

**PREU FINAL AL CONSUMIDOR:** 56€ a 61€

