

# CLOS MOGADOR

VI DE FINCA QUALIFICADA

## 2011



### PRIORAT

DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA

VINYES EN PROPIETAT: ISABELLE I RENÉ BARBIER

75 cl

PRODUCT OF SPAIN

15,5% vol



ELABORAT CRIAT I EMBOTELLAT PEL CELLER

*Clos Mogador*

S.L.



R.E.: 7342 -T

43737 Gratallops - Espanya

RED PRIORAT WINE - PRODUCTE CERTIFICAT PER CIC

CONTAINS SULFITES - CONTIENE SULFITOS - CONTIENT DES SULFITES - ENTHÄLT SULFITE



Aleksey Alekseev (Alessio)

Propietari i sommelier de la viniteca VINOTAG (Kiev)

## CLOS MOGADOR 2011

*“Hate it or love it”* –és la sensació que es pot experimentar pels vins del Priorat. Increïbles i poderosos sentiments que sorprenen la nostra imaginació. Els millors vins són capaços d’arribar molt lluny, però tot i així sempre hi han les etiquetes que destaquen. Clos Mogador és una d’elles. Cada collita sorprèn mes i mes. Per molt que volguessis és impossible trobar un punt feble d’aquesta meravella.

No cal tenir pressa amb un Priorat. En el procés de la seva obertura pots gaudir d’un aspecte viu i jove, que mostra la seva brillant naturalesa, on els matisos de les tanques de bosc, els gerds, el nabiu i les espècies dolces li provoquen la passió de gaudir de cada goteta. I resulta impossible no repetir aquesta magnífica sensació. Però un cop conjuntat amb el “Decanter” el vi recupera la seva potència i poder. Aquí ja no hi ha cap lleugeresa, només l’elegància, on els matisos del cedre, el sàndal, la guinda dolça i el fum fan al·lusió a la serietat i provoquen un enorme desig de pensar sobre l’aroma i descobrir tots els seus secrets. Així i tot, unes hores al “Decanter” no són suficients per obrir les portes de tots els secrets que conté aquesta espectacular creació.

El gust conjunta amb el seu aroma –aquesta amagada potència, que s’oculta darrere d’un jove aspecte. La suculència excepcional que no es perd ni després unes llargues hores a la copa, seva bella acidesa– tot això mostra imatge d’una vida llarga, encara que sents que l’any 2011 no va ser premiat amb el sol per la natura.

D’una creació així es pot parlar eternament, amb la qual cosa cal destacar que el seu potencial està creixent, i promet proporcionar alegria al llarg dels següents 15-20 anys, així que no hi ha pressa en obrir aquestes precioses ampolles. Encara que és molt difícil resistir al davant de l’any 2011, i si no ho feu, us puc assegurar que tindreu aquest meravellós moment. Però no us oblideu d’un bon acompanyament, ja que aquest vi es mereix un moment de dignitat especial. ¡Well done, Rene!

# 2011

## 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, 25% carinyena, 15% 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:** 20 mesos en bótes de 300 litres i fudre de 2000 l.

**TEMPS EN AMPOLLA:** embotellat la 2<sup>a</sup> semana de juliol de 2013

**GRAU ALCOHÒLIC:** 15,5 %

**ÀCID TARTÀRIC:** 5,4 g/l

**ACIDESA VOLÀTIL:** 0,82 g/l

**ANHÍDRID SULFURÓS TOTAL:** 43 mg/l

**SUCRES RESIDUALS:** 1,79 g/l, **pH:** 3,47

**ÍNDEX POLIFENOLS TOTALS:** 68

**TIPUS D'AMPOLLA:** bordelesa