

CLOS MOGADOR

VI DE FINCA QUALIFICADA

2012



PRIORAT

DOMINI 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 D.O.C.
CONTINGUT SUAVITAT - CONTINGUT SUAVITAT - CONTINGUT DEL SUAVITAT - ENVIAT SUAVITAT



www.closmogador.com



CLAUDE LAAGE

Propietari del Restaurant: "les Mirabelles"

Nomansland Wiltshire England

CLOS MOGADOR 2012

Em sento molt honorat d'haver estat convidat a descriure l'anyada 2012 de Clos Mogador, ja que he seguit aquest vi des de la primera collita el 1989 i encara tinc totes les anyades disponibles al meu celler de Hampshire. Una de les raons és que, simplement, és un vi noble. Al llarg dels anys hi ha hagut, comprensiblement, diferències subtils entre les diverses anyades, però el nucli del vi es manté pura i increïblement complex amb marcades característiques de "terroir". Només podia ser un vi del Priorat i, per a mi, el vi suprem del Priorat.

Des de 2007, en René ha estat utilitzant menys cabernet sauvignon i des de 2010 part del vi és criat en "foudres" d'Allier francès. Aquests factors han influït en els atributs de la collita 2012 de forma molt positiva.

L'aparença del vi està d'acord amb tot el que un podria esperar d'un Mogador – color porpra amb alta viscositat i reflexos granats atractius que conviden a investigar-lo més a fons.

El clima de la vrema 2012 va ser molt calid, amb rendiments de un 30% menys del normal per la qual cosa al nas és concentrat i embriagador, complementat amb tabac i cireres madures. L'ús assenyat de tines més grans haurà fet que la concentració del vi no sigui aclaparadora (un altre indicatiu de l'elaboració intel·ligent del vi).

Les sensacions al paladar comencen amb una calidesa i suavitat que amaga la seva joventut. La fina acidesa indica que pot estar llest per beure en una etapa més primerenca que altres anyades. Una abundància de fruits vermells es superposa amb cafè, regalèssia i espècies, tot harmonitzat pels tanins subtils i ben equilibrats.

El final és una extensió natural de la sensació en boca, les sensacions de melmelades, fumats, i una textura càlida i encoratjadora.

No cal dir que decantar aquest vi és una necessitat, com ho és el servir-lo en una copa adequada (com ara Riedel o Speigellau).

Amb tants matisos, un vi complex es mereix només el millor. Bravo René!

2012

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: 25.000 amp.

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

DENOMINACIÓ D'ORIGEN: Priorat D.O.Q.

VARIETATS DEL RAÏM: 49% garnatxa, 25% carinyena, 10% 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^a semana de juny de 2014

GRAU ALCOHÒLIC: 15,5 %

ÀCID TARTÀRIC: 5,5 g/l

ACIDESA VOLÀTIL: 0,78 g/l

ANHÍDRID SULFURÓS TOTAL: 51 mg/l

SUCRES RESIDUALS: 0,79 g/l, **pH:** 3,38

ÍNDEX POLIFENOLS TOTALS: 68

TIPUS D'AMPOLLA: bordelesa