

CLOS MOGADOR

VI DE FINCA QUALIFICADA

2014



PRIORAT

DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA

VINYES EN PROPIETAT: ISABELLE I RENÉ BARBIER

75 cl

PRODUCT OF SPAIN

15% vol



ELABORAT CRIAT I EMBOTELLAT PEL CELLER

Clos Mogador

S.L.



R.E.: 7342-T

43737 Gratallops - Espanya

RED PRIORAT WINE - PRODUCTE CERTIFICAT PER CIG

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



www.closmogador.com



Guillermo Cruz

Sumiller Jefe Restaurante Mugaritz
Head Sommelier Mugaritz Restaurant (España)

CLOS MOGADOR 2014

És realment fascinant per a mi poder parlar d'un vi que em desperta tantes sensacions...

És una sintonia que narra, des del líquid element, la convicció d'una família de crear ampolles úniques, d'aquelles capaces d'emocionar i de robar un buit en la nostra memòria, perquè el record sempre acompanyi.

Per a mi Clos Mogador, més que un vi, és un entorn embotellat, quan es fa realitat omplir una ampolla amb identitat, la identitat d'un territori irrepètible, que amb cada glop transporta a aquests vessants plenes de terrasses típiques del Priorat, on el clima mediterrani es fusiona i el terra s'expressa de manera contundent.

Hi ha pocs vins al món que puguin presumir de tenir ànima... L'ànima en un vi és una cosa que no es pot tocar però sí sentir... La part intangible que és la que arriba tan endins. Aquesta família ha estat capaç de tatuar a foc la seva passió a Clos Mogador, fent que cada ampolla dilapidació aquesta ànima que el converteix en una cosa molt especial.

Un perfecte acoblament entre varietats autòctones (Garnatxa i Carinyena) i foranes (Cabernet Sauvignon i Sirà), amb protagonisme de la Garnatxa, totes elles impecablement adaptades a aquesta zona.

Fruites vermelles i negres madures com a bandera, amb la complexitat dels torrats i les espècies, provocant un nas de reflexió, amb un pas en boca que ja murmura que això és un vi que resistirà al pas del temps, buscant perdurar i envellir amb carisma, aquest carisma digne d'una gran creació.

Un vi on el sòl parla, l'entorn s'expressa i aquesta família els escolta i els interpreta per mostrar al món la grandesa de la seva terra i l'emoció líquida que produeix el seu Clos Mogador 2014.

Nosaltres, afortunats de poder gaudir-lo.

Brindo per vosaltres.

Salut!

2014

CLOS MOGADOR

VINO DE FINCA CUALIFICADA



NOM: CLOS MOGADOR

CELLER: CLOS MOGADOR S.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: 31.000 amp.

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

DENOMINACIÓ D'ORIGEN: Priorat D.O.Q.

VARIETATS DEL RAÏM: 49% garnatxa, 25%
carinyena, 16% sirà, 10% cabernet-sauvignon

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 de 300
litres i fudre de 2000 l.

TEMPS EN AMPOLLA: embotellat la 2^a semana
de juny de 2016

GRAU ALCOHÒLIC: 15 %

ÀCID TARTÀRIC: 5,8 g/l

ACIDESA VOLÀTIL: 0,78 g/l

ANHÍDRID SULFURÓS TOTAL: 30 mg/l

SUCRES RESIDUALS: 0,31 g/l, **pH:** 3,47

ÍNDEX POLIFENOLS TOTALS: 68

TIPUS D'AMPOLLA: bordelesa